

# Kletsmajoors

Oven: 170 °C – 20 minuten

## Ingrediënten:

Voor de noga: (voor 2x recept)

- 250 g kristalsuiker
- 25 g boter

Voor het deeg: (voor 1x recept)

- 275 g patentbloem
- 250 g boter/margarine
- 200 g basterdsuiker
- 1 ei
- snufje zout
- ev. citroenrasp of 1 tl sap



## Bereiding:

### Noga maken.

- 1/3 van de kristalsuiker smelten in een pan op een laag vuur, daarna de rest van de suiker in delen toevoegen, laten smelten en bruin laten worden. Voeg dan de boter toe.
- Giet het op bakpapier en spreid het zoveel mogelijk uit.
- Laat afkoelen en maak fijn met een deegroller of in een hakmolen.

Deze hoeveelheid is voldoende voor tweemaal het deegrecept.

### Deeg maken.

- Oven voorverwarmen.
- Boter gladroeren. Suiker, citroenrasp en ei toevoegen en gladroeren.
- Klop het bloem er voorzichtig door en roer er de helft van de noga door.
- Schep kleine hoopjes op de met bakpapier beklede plaat, of maak een rol en snij daar kleine plakjes af.
- Leg ze op de bakplaat maar hou voldoende tussenruimte. Ze vloeien erg uit!
- Bak ze ±20 minuten tot ze mooi bruin zijn en laat ze op een rooster afkoelen.