

Amandelkrullen

Oven: 170 °C – 15 minuten

Ingrediënten:

- 70 g fijngehakte amandelen
- 100 g fijne suiker
- 40 g bloem
- 1 zakje vanillesuiker
- 15 g roomboter
- 1 losgeklopt ei
- 1 el water
- mespunt zout



Bereiding:

- Verwarm de oven voor.
- Meng de gehakte amandelen met de suiker, de bloem en de vanillesuiker.
- Smelt de boter en roer die, evenals het ei, het water en het zout door het amandelmengsel.
- Laat het deeg een uurtje rijpen.
- Beleg twee bakplaten met bakpapier of een bakmat.
- Neem een lepel van het beslag en leg, op ruime afstand van elkaar, kleine hoopjes van het amandelmengsel (het vloeit erg uit). Spreid de bolletjes met de bolle kant van de lepel uit tot een cirkel van 8-10 cm.
- Bak ze 15 minuten in een voorverwarmde oven.
- Schep ze met een spatel onmiddellijk na het bakken van de plaat en leg e.v. ze over een rond voorwerp, bv. een deegroller, laat afkoelen en bewaar in een gesloten trommel.