

“Gekke Henkies”

Bereidingstijd:

Voorbereiding: ca. 30 minuten. Baktijd: 2 x 10-12 minuten.

Bijzonderheden:

Eenvoudig te maken. Apart smaakje. Lekkere dooreetkoekjes :-)

Ingrediënten (voor ca. 50-60 koekjes):

- 170 gram ongezouten boter, op kamertemperatuur
- 225 gram witte (gewone) suiker
- 1 ei
- ¼ cup donkere melassestroop *
- 250 gram AP bloem
- 2 theelepels baking soda *
- ½ theelepel zout
- 1 theelepel kaneel
- 1 eetlepel gemberpoeder
- ca. 35 gram ruwe rietsuiker (of lichte basterdsuiker)

(* = o.a. te koop bij een Toko;)

Andere benodigheden:

- Set van Amerikaanse cupmaatjes
- Bakpapier en/of siliconen bakmat
- Set van maatlepeltjes
- 2 bakplaten en/of -roosters (liefst 4)
- Zeef
- (eventueel:) Allerkleinste maat ijsbolletjestang

Bereiding:

Leg bakpapier (of een siliconen bakmat) op elk van de 2 bakblikken. (Tip: doe eerst een paar druppels olie op de bakplaat, dan blijft het bakpapier beter op z'n plek liggen.)

Vermeng de boter en de witte suiker in een grote kom met een hand- of standmixer totdat ze goed met elkaar vermengd zijn: er mogen geen suikerkristallen meer in het mengsel zitten, en het geheel moet lekker crèmig zijn.

Voeg dan het ei toe, en mix verder totdat er een luchtig deeg ontstaan is. Voeg daarna de melassestroop toe, en mix ook deze goed door het deeg.

Zeef in een andere grote kom de bloem, baking soda, zout, gemberpoeder, en de kaneel. Roer dit snel door elkaar. Mix het dan in 2-3 rondes door het natte deegmengsel (begin op een lage mixsnelheid, anders is je hele keuken wit ;-). Mix daarna tot alles goed gemengd is.

Verwarm nu de oven voor op 175 graden Celcius bij een gewone oven, of 160 graden Celcius bij een hetelucht oven (wat de voorkeur heeft, omdat je 2 bakplaten tegelijk in de oven plaatst).

Maak nu kleine deegbolletjes (van ca. 1,5 cm. groot) op de 2 bakplaten. Het beste gaat dit met de kleinste maat ijsbolletjes-tang. Zorg dat de bolletjes ca. 5 cm. uit elkaar & van de rand liggen, want ze lopen behoorlijk uit tijdens het bakken.

Doe de ruwe rietsuiker op een schoteltje. Dip de bovenkant van ieder deegbolletje hierin zodat er een dun laagje suiker opkomt. Leg het bolletje daarna weer terug op het bakblik, met de besuikerde kant naar boven.



Bak de koekjes ca. 10-12 minuten. Hoe lang precies hangt van de oven af, maar hou de laatste 1-2 minuten de koekjes goed in de gaten, want ze worden al vrij snel 'donker' van boven. Wissel halverwege de bakplaten om, zodat alle koekjes even gelijkmatig gebakken zijn. Terwijl deze koekjes in de oven staan, kan je evt. alvast de volgende 2 bakplaten (of -roosters) klaarmaken. Want je kan met de hoeveelheid deeg die je hebt, 3 tot 4 bakplaten met deeg vullen.

Haal de koekjes aan het einde v.d. baktijd uit de oven. Mochten er koekjes toch aan elkaar gebakken zijn, snij ze dan nu los met een mes(je): wanneer de koekjes net uit de oven komen, zijn ze namelijk nog vrij zacht. Wacht alleen niet te lang, want al na een paar minuten beginnen de koekjes hard te worden.

Laat de koekjes afkoelen op een bakrooster. Ze blijven daarna in een goed afgesloten doos of trommel een paar dagen goed. Maar meestal zijn ze voor die tijd allang op :-)

Bron recept:

Licht aangepast recept van "*In The Kitchen with KP*".