

Anijskoekjes

Ingrediënten

- 250 gram meel
- 1 ei
- 125 gram suiker
- 60 gram boter
- een half pakje bakpoeder
- 2 eetlepels kirsch
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 anijsblokjes
- 1 eigeel

Werkwijze

1. Meng het ei, de suiker, de vanillesuiker en de boter.
2. Voeg meel, bakpoeder, kirsch en verkruimelde anijsblokjes toe.
3. Verwarm de oven voor op stand 6.
4. Rol het deeg uit op de met bakpapier bedekte bakplaat.
5. Bestrijk het deeg met eigeel.
6. Zet dit 20 minuten in de oven. Snijd het direct in stukken als het uit de oven komt.