

Hazelnootkoekjes

Seizoen: herfst of winter

Dit heb je nodig

- 50 g gemalen hazelnoten: je kunt deze noten verzamelen in het bos of park!
- een snuifje zout
- 1 ei
- 100 g suiker
- 100 g boter
- 200 g zelfrijzend bakmeel
- 1 eetlepel honing

Zo maak je de koekjes

Verwarm de oven voor op 180 °C. Maal, hak of snijd de hazelnoten zo fijn als je zelf wil.

Vermeng de boter, suiker en honing. Voeg nu de overige ingrediënten toe en kneed het mengsel tot je een mooie samenhangende deeg hebt.

Vervolgens vorm je met de handen kleine balletjes van het deeg en leg je ze met wat tussenruimte op een ingevette bakplaat. Druk de balletjes een beetje plat tot mooie koekjes. Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes ongeveer 15 minuutjes tot ze lichtbruin zijn.

Haal de koekjes met een breed mes van de bakplaat en laat ze even afkoelen.

Zo kun je de koekjes opdienen

Bestrooid met poedersuiker smaken ze heerlijk bij de koffie, thee of chocolademelk op een frisse herfstnamiddag!