

Molen de arend, Terheijden

Bitterkoekjes:

Oventemperatuur 130 C

Stand 2

Oventijd 30 a 40 min.

Benodigdheden:

100 gr bittere amandelen met vlies

200 gr zoete amandelen met vlies

500 gr suiker

1 eiwit

Boterhampapier of speciaal bakpapier.

Bereiding:

Verwarm de oven tijdig voor en bekleed de bakplaat met papier.

Bestrijk het papier met boter. Breng een bodem water met de amandelen aan de kook. Schenk de amandelen op een zeef en verwijder de vliesjes. Maal de amandelen fijn. Roer er 200gr suiker door en maal dit mengsel nogmaals. Roer de overige suiker en het eiwit erdoor.

Leg met twee theelepels bergjes deeg op het papier en strijk de bovenkant goed glad. Zet de plaat in de midden van de oven en laat de koekjes droog en lichtbruin worden. Laat ze op het papier afkoelen en neem ze vervolgens met een scherp mes van het papier.