



## LEKKERE LIMBURGSE KNAPKOEKEN

### NODIG:

125 gram roomboter  
125 gram witte bastaard  
suiker  
2 eieren  
snufje zout, snufje kaneel  
2 zakjes vanillesuiker  
250 gram zelfrijzend  
bakmeel  
kristalsuiker om bovenop te  
strooien

### DOEN:

1. Snijd de boter in blokjes en mix met de suiker. Doe vervolgens het ei en de vanillesuiker erbij. Voeg een snufje zout en een heel klein beetje kaneel (niet teveel anders wordt het te overheersend). Tot slot voeg je gezeefde zelfrijzend bakmeel toe.
2. Kneed het deeg mooi egaal en laat een half uur rusten in de koelkast.
3. Verwarm de oven op 180°C. Verdeel het gekoelde deeg op een bakplaat met bakpapier, dit kun je met de hand doen of met een deegroller. Snijd met een mesje alvast de koekjes. en bestrooi het deeg met kristalsuiker.
4. Zet ongeveer 20 minuten in de oven.

Smullen maar!!!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)