



# Kerstkransjes



## Benodigheden

- 200 g bloem
- 150 g roomboter (of margarine)
- 100 g basterdsuiker
- 1 eigeel
- 1/2 ei om te bestrijken
- 150 g amandelen en/of een paar lepels suiker

## Bereiden kerstkransje

- Oven voorverwarmen op 180° Celsius. Zet een beslagkom, deegrol, en uitsteekvormpjes klaar. Beboter de bakplaat, klop het ei vast los.
- Doe de bloem met de boter in een beslagkom en meng er de basterdsuiker en het eigeel bij.
- Kneed het geheel tot een deegbal en rol het deeg vervolgens uit op het met bloem bestoven aanrecht tot een lap van ongeveer een halve centimeter dikte.
- Steek met de vormpjes koekjes uit en steek in het midden een rondje uit om echte kransjes te krijgen.
- Verdeel de kransjes over de bakplaat en bestrijk ze met het ei. Bestrooi ze eventueel met amandelen en/of suiker.
- Bak de koekjes vervolgens in circa 20 minuten heerlijk gaar en bruin.
- Laat ze afkoelen en hang de kransjes, eventueel voorzien van een mooi rood lintje, in de kerstboom.
- Eet smakelijk!