

Kourabiedes

Zo zien ze er dan uit (geen halve maantjes zoals eigenlijk moet -> weinig geduld hiervoor):



250 g boter – 150 g fijne kristalsuiker – 2 eidooiers – 2 tl vanille-essence – 3 el cognac of ouzo – 500 g bloem (gezeefd) met een snufje zout – 1 ½ tl bakpoeder – 150 g gepelde amandelen, geroosterd en grof gehakt – 300 g poedersuiker.

Mix de boter romig en klop de kristalsuiker er in gedeelten door tot het mengsel licht en luchtig is. Klop de eidooiers en een voor een door en voeg de vanille-essence toe. Doe de cognac of ouzo er door. Roer het bakpoeder door de bloem. Voeg de bloem in gedeelten toe en kneed tot een stevig deeg. Kneed de amandelen erdoor.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Leg de helft van het deeg afgedekt met cellofaan opzij. Rol de andere helft uit tot een 2,5 cm dikke plak. Steek met een deegvorm koekjes uit (of maak met je handen balletjes die je plat drukt). Eigenlijk moeten het halve maantjes zijn... Bak deze op de bakplaat in 20-25 minuten goudgeel (niet te bruin laten worden!). Bak de andere helft van het deeg op dezelfde wijze.

Zeef een kwart van de poedersuiker op een bord(en). Bestuif de nog hete koekjes royaal met poedersuiker. Laat ze enkele minuten afkoelen en leg ze dan op het bord(en) met poedersuiker.

Kali orexi!