

ANTWERPSE HANDJES THERMOMIX



Antwerpse handjes maken deel uit van een rijke ambachtelijke traditie. Ze ontstonden in 1934 en zijn ondertussen een erkend streekproduct. Het vervaardigen en verkopen is voorbehouden aan leden van de Syndicale Unie voor brood-, Banket-, Chocolade- en Ijsbedrijf. Daardoor is het vormpje ook niet te koop in de handel.

Ingrediënten

- 150 g tarwebloem
- 80 g ongezouten boter op kamertemperatuur
- 10 g amandelpoeder
- 110 g bloedsuiker (poedersuiker)! Kan je zelf maken in je thermomix met kristalsuiker!
- snufje bakpoeder
- 40 g ei (ik kluts 2 eieren los, weeg 40 g af, de overschot gebruik ik om de handjes in te strijken)
- 20 g geschaafde amandelen

Werkwijze

1. Als je geen bloedsuiker in huis hebt kan je dat snel zelf maken in je thermomix.
Weeg 110 g kristalsuiker af en mix deze tot bloedsuiker
10-20 sec /snelheid 10
2. Voeg de bloem, amandelpoeder, bakpoeder, boter en ei toe en meng
20 sec /snelheid 5
3. Haal het deeg uit de beker, kneed snel tot een bol, wikkel het in folie en laat opstijven in de koelkast. Heb je weinig geduld kan je het deeg even in de diepvries steken
4. Haal het deeg uit de koelkast en bewerk even met de hand. Rol het deeg uit op een bebloemde tafel. Rol uit tot 3 mm dikte. Duw met een uitsteekvormpje de handjes uit en leg ze op een bakplaat met bakpapier of silicone bakmat
Ben je niet zo handig met uitrollen van deeg of heb je problemen dat het aan je tafel blijft plakken kan je het deeg uitrollen tussen 2 vellen plasticfolie
5. Strijk de onderkant van het handje in met losgeklopt ei
6. Bestrooi de onderkant met de amandelschilfers
7. Bak gedurende 10 à 12 minuten af in een voorverwarmde oven van 180°C
Laat afkoelen op een rooster.

TIP

Het vormpje van het Antwerps handje is niet makkelijk om mee te werken. Zorg dat je deeg goed koud is, dat werkt beter. Ik dop mijn vormpje eerst even in de bloem voor ik het deeg uit steek. Dat herhaal ik voor elk koekje. Is je deeg te slap geworden, dan leg ik dat even in de diepvries. En rol het nadien opnieuw uit.