

LUKKEN



Lukken zijn fijne galette wafeltjes die vooral in West-Vlaanderen werden en worden gebakken. Om elkaar 'geluk' te wensen voor het komende jaar worden ze met Nieuwjaar aan vrienden, familie en kennissen gegeven. Vandaar de benaming 'lukken'.

Ingrediënten

- 200 g boter
- 270 g lichte cassonade suiker (kinnekes suiker)
- 135 g kristalsuiker
- 500 g witte tarwe bloem
- 135 g ei
- snuifje zout
- scheut cognac (optioneel)

Werkwijze

1. Smelt de boter in de beker.
2 min / 100°C / snelheid 2
2. Doe de cassonade- en kristalsuiker in de mengbeker en meng.
1 min / snelheid 2,5
3. Voeg alle andere ingrediënten toe en kneed tot een mooi deeg.
2,5 min / deegfunctie
4. Breng het deeg over in een kom, dek af met folie en laat een dag of nacht opstijven in de ijskast.
5. Haal het deeg uit de kom. Rol stukken deeg op tot een rol. Verdeel het deeg in stukjes van ongeveer 15 g. Maak mooie bolletjes van de stukjes deeg.
6. Verwarm een wafelijzer met fijn galetten bakplaat. Bak telkens 2 bolletjes deeg in het ijzer gedurende ongeveer 2 min 20 sec. Haal uit het ijzer en laat opstijven en afkoelen op een rooster.
7. Bewaar de lukken in een koekendoos.

TIP:

Je kan een ook een ander likeur of rum gebruiken om de wafeltjes op smaak te brengen.

