

# SIGARETTEN KOEKJES

## (CIGARETTES RUSSES)



Cigarettes russes zijn heerlijk krokante opgerolde koekjes. Bij ons zijn ze te koop onder het merk Delacre. Mijn recept evenaart ongelooflijk deze van Delacre. En dat was de bedoeling. Ik vind ze heerlijk.

### Ingrediënten

- 100 g boter op kamertemperatuur
- 125 g bloedsuiker
- 105 g eiwit
- Enkele druppels vanille essence/extract
- 100 g bloem
- 12 g kristalsuiker
- 12 g amandelmeel
- snuifje zout

### Werkwijze

1. Plaats de vlinder op de messen.
2. Doe de boter in de mengbeker en smelt.  
**1,5 min / 80°C / snelheid 2**
3. Voeg de bloedsuiker toe en meng.  
**30 sec / snelheid 2**
4. Spatel naar beneden. Voeg het eiwit en vanille essence toe en meng.  
**30 sec / snelheid 2**
5. Zeef nu de bloem + kristalsuiker + amandelmeel en snuifje zout boven het mengsel en meng.  
**30 sec / snelheid 3**
6. Breng het deeg over in een spuitzak met spuitmondje 10 mm en zet minimum 30 minuten in de koelkast.
7. Verwarm de oven tot 180°C (warme lucht).
8. Verdeel 4 hoopjes deeg op een bakplaat met bakpapier (of silicone bakmat) en strijk mooi uit (met de onderkant van een soeplepel) tot een cirkel van 10 cm. Bak gedurende 7-8 minuten. De randjes moeten mooi goudbruin gebakken zijn.  
**7-8 min afbakken op 180°C**
9. Haal met een paletmes 1 koekje van de bakplaat en rol onmiddellijk rond een houten stokje (potlood, houten lepel) tot een sigaret. Druk zachtjes aan, haal het potlood er uit en laat afkoelen. Herhaal punt 8-9 tot alle deeg is opgebakken.

## TIPS:

Het oprollen van het koekje is niet zo eenvoudig. Als het koekje te hard gebakken is, zal het breken. Lukt het je niet dan kan je ronde of langwerpige koekjes bakken. Die zijn natuurlijk even lekker.

Je kan ipv het vanille extract kaneel toevoegen aan het deeg. Dan heb je een lekker krokant koekje met een andere smaak. Ook heel lekker.

