

RECEPT

CHOCOLADE KANEELKOEKJES



CHOCOLADE-KANEELKOEKJES

Chocolade-kaneelkoekjes (± 40 stuks)

Oventemperatuur: 190°C

Baktijd: 10-15 min

Koeltijd deeg: 30-60 min in de koelkast

Benodigdheden:

- Grote mengkom
- Garde of lepel
- Eetlepel + theelepel
- Bakplaat + bakpapier
- Diep bord (voor het kaneelmengsel)
- Rooster om af te koelen
- Vershoudfolie (voor het deeg)

Ingrediënten:

Voor het deeg:

- 225 g zachte boter
- 140 g fijne kristalsuiker
- 2 eieren (licht losgeklopt)
- 1 tl vanillearoma
- 400 g bloem (gezeefd)
- Snufje zout
- 100 g pure chocoladechips (of meer 😊)



Voor het kaneellaagje:

- 1 el kristalsuiker
- 2 el kaneelpoeder

Hoe bewaar je de koekjes?

Bewaar de koekjes in een goed afgesloten doos of koekjestrommel op kamertemperatuur.

Zo blijven ze het lekkerst en kan je ze 3 tot 5 dagen bewaren.

Het recept:

Zo maak je de koekjes stap voor stap 🧑🍳

Stap 1:

- Roer de boter en suiker romig met een garde of lepel.
- 💡 Laat je kind helpen met roeren: een goede training voor die kleine spiertjes!

Stap 2:

- Voeg de eieren en vanille toe en roer goed.
- Leer samen nieuwe woorden zoals "aroma" of "luchtig" of laat je zoon of dochter de geur van vanille ontdekken. Want geuren leren herkennen is ook leren!

Stap 3:

- Voeg de bloem en het snufje zout toe en roer tot een stevig deeg.
- 🖐️ Wat is een snufje eigenlijk? Laat je kind dat meten met zijn/haar vingertoppen.

Stap 4:

- Roer nu de chocoladechips door het mengsel. Proeven mag stiekem een beetje 😊

Stap 5:

- Vorm nu een bal van het deeg, wikkel het deeg in folie en leg 30-60 minuten in de koelkast.
- Een ideaal moment voor je zoon of dochter om een kleurplaat in te kleuren of een blaadje uit een van mijn werkboekjes in te vullen. Samen een spelletje spelen of een verhaaltje lezen kan natuurlijk ook.

Stap 6:

- Verwarm de oven op 190°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Stap 7:

- Meng de kaneel en de suiker in een diep bord.

Stap 8:

- Neem telkens een eetlepel deeg en vorm het tot een balletje.
- Rol de balletjes door het kaneelmengsel en leg ze op de bakplaat op voldoende afstand van elkaar.

Stap 9:

- Bak de koekjes 10 tot 15 minuten tot ze een goudbruin kleurtje hebben.
- Laat de koekjes eerst afkoelen op de bakplaat en daarna op een rooster.