

Klaaskoeken

Ingrediënten:

- 1,5 kg Manitoba bloem
- 3 Eieren
- 250 g Kristalsuiker
- 300 g Lauwe melk
- 300 g Lauw water
- 200 g Boter (zeer zacht)
- 60 g Verse gist
- ½ kl Kaneel
- ½ kl Zout
- 60 g Climax

kl = koffielepel

De verse gist laten oplossen in het lauwe water.

Alle ingrediënten samen kneden.

Vervolgens een halfuur laten rijzen.

Daarna opnieuw kneden en openrollen op een dikte van 1 à 1,5 cm.

Vormen uitsteken en doreren (met eigeel bestrijken).

De vormen 45 à 50 minuten laten rijzen en daarna bakken gedurende +- 15 minuten aan 220°C.