

Drakenkoek

recept: Lennaert Roos

Rex eet het liefst drakenkoekjes. Een beetje pittig zijn ze wel, maar daar houden draken natuurlijk van! Voor kinderen uit Platland smaakt het wel een beetje vreemd, omdat er kruiden in zitten die je niet elke dag eet. Kardemom bijvoorbeeld. Dat heeft een zoete, scherpe geur die ook in speculaas wordt gebruikt. Het zorgt bovendien voor een frisse adem, en dat is natuurlijk hard nodig als je een draak bent!

Maar denk erom: niet meer dan 2 koekjes eten. Anders ga je zelf vuur spugen.

250 gram bloem

1 theelepel kardemompoeder (liefst uit \pm 8 vers gemalen vruchten)

1 eetlepel anijszaad

1/4 theelepel cayennepeper

1 pakje vanillesuiker

100 gram suiker

125 gram roomboter

1 ei

Bereidingswijze

Meng de bloem, suiker, vanillesuiker, kardemompoeder, anijszaad, cayennepeper, ei en de boter in een kom en roer/kneed alles goed tot een deeg.

Rol het deeg uit tot een dikte van 1 centimeter (het is raadzaam om eerst los bloem op het werkblad aan te brengen zodat de zandkoekjes goed los kunnen komen van het blad). Hierna kun je de koekjes uitsnijden met een steekvorm van een draak of glas.

Vet een bakplaat in en leg de zandkoekjes er op. Bak de zandkoekjes 15 minuten in een oven van 200 graden C.



Kardemom



steekvormpjes