



Thermomix Klaaskoeken

Ingrediënten

- 500 gr tarwebloem of sandwichbloem
- 225 gr (half)volle melk
- 2 eieren
- 75 gr ongezouten boter
- 50 gr kristalsuiker
- 50 gr verse gist of 20 gr instant gist
- 10 gr zout
- 1 koffielepel kaneelpoeder (optioneel)



Instructies

- Doe de melk met de boter en de gist in de beker, 3 minuten / 37 graden / snelheid 1
- Voeg de bloem, 1 ei, suiker, zout en indien gewenst de kaneel toe
- Kneed 4 minuten met de deegfunctie
- Doe in kom, dek af met handdoek en laat 20 minuten rusten
- Doe wat bloem op je werkblad, klop lucht uit deeg, klap over elkaar, bol het op
- Rol dit nu uit tot een dikte van je duim en steek met een vorm de klaasfiguren uit
- Laat nu 1 uur rusten onder handdoek
- Verwarm de oven op 225 graden
- Klop het 2de ei los in kommetje en bestrijk de figuren met een borsteltje
- Bak de koeken 8 a 10 minuten in de voorverwarmde oven
- Laat de klaaskoeken afkoelen