

Amandelkoekjes

24 stuks

115 gr hele blanke amandelen

115 gr witte basterdsuiker

1 eetlepel cacaopoeder

2 eetlepels poedersuiker

2 eiwitten

Snufje wijnsteenzuur (rijsmiddel te koop bij drogist of apotheek)

1 theelepel amandel-essence

Amandelsnippers ter decoratie

Groot bakblik bedekt met bakpapier

- Verwarm de oven voor 180°C
- Rooster de amandelen op een bakblik in 10-12 minuten, schep ze af en toe om
- Laat de amandelen afkoelen
- Verlaag de temperatuur van de oven naar 160°C
- Maal de geroosterde amandelen met de helft van de basterdsuiker fijn, maar laat ze niet vettig worden
- Roer de cacao poeder en de poedersuiker erdoor
- Zet het mengsel apart
- Klop de eiwitten stijf met het wijnsteenzuur
- Strooi de resterende basterdsuiker erover, steeds 1 lepel tegelijk en klop steeds goed door
- Klop verder totdat de eiwitten glanzend en stijf zijn
- Klop de amandel-essence erdoor
- Strooi het amandelmengsel erover en spatel dit er licht doorheen
- Doe het mengsel over in een spuitzak met een glad mondje van 1 cm doorsnee
- Spuit rondjes van 4 cm op het bakblik, zo'n 2-3 uit elkaar
- Steek in het midden van elk koekje een amandelsnipper
- Bak de koekjes in 12-15 knapperig
- Laat ze 10 minuten op het bakblik afkoelen en schep ze dan over op een taartrooster om verder af te koelen