



NIEUWJAARSROLLETJES - KNIERPERTJES

#nieuwjaar #traditie #kniepertjes
#koekjes

HOEVEELHEID

Ongeveer 55 stuks.

WAT HEB JE NODIG

- 125 gram roomboter
- 250 gram bloem
- 250 gram fijne suiker
- klein mespuntje zout
- 1 losgeklopt ei
- 1 klein kopje melk
- 1 royaal kopje water
- snufje kaneel
- 1,5 theelepel anijs
- 1/2 borrelglas brandewijn of jenever
- desgewenst stijf geslagen slagroom

MATERIAAL

Electrisch wafelijzer, bijvoorbeeld van Cloer

BEREIDINGSWIJZE

- De boter smelten en hierin de suiker oplossen, aflaten koelen.
- Bloem door het botermengsel roeren.
- Vervolgens het losgeklopte ei toevoegen.
- Melk en water door het mengsel roeren.
- Zout, kaneel, anijs door het beslag roeren.
- Het beslag moet ongeveer yoghurt dik zijn, anders nog een beetje water toevoegen.
- Wafelijzer aanzetten, als dit op temperatuur is het ijzer invetten met neutrale olie.
- Ongeveer 1 eetlepel beslag op het midden van de bodem leggen, ijzer direct sluiten en in ongeveer 1-2 minuten een dunne wafel bakken.
- Als de wafel lichtbruin is, deze met bijvoorbeeld een vork uit het ijzer halen en direct oprollen. Dit kan met de steel van een pollepel.
- Het rolletje op een rooster volledig laten afkoelen en bewaren in een goed afgesloten trommel.
- Indien je het rolletje met slagroom wilt vullen dan dit pas doen vlak voor het serveren.