

## Antwerpse Handjes maken

---

### Ingrediënten :

- 250 gr boter
- 200 gr suiker
- vanillesuiker
- 2 eieren
- 350 gr bloem

### Bereidingswijze:

- De boter bewerken tot een zacht geheel.
  - Suiker en vanillesuiker toevoegen en volledig onder de boter verwerken.
  - Voeg één ei toe en kruimel de bloem eronder.
  - Laat het deeg even rusten.;
  - Bewerk het daarna tot een soepel geheel.
  - Rol het uit op 3 cm dikte;
  - Gebruik de gepaste uitsteker om vormen uit het deeg te steken.
  - Leg de handjes op een bakplaat en bestrijk volledig met een losgeklopt ei.
  - Bestrooi met geschaafde amandelen.
  - Laat de koekjes ongeveer 15 minuten bakken in de oven op 180°.
- Smakelijk.

