

Krakelingen / Dutch sweet pretzels



Boodschappenlijstje

1 rol bladerdeeg

1 vrije uitloop bio-eidooier
scheutje melk of room

75 gram fijne suiker

½ theelepel kaneel

Zo maak je krakelingen

Rol het bladerdeeg uit en snij het in stroken van circa 1,5 cm breed.

Leg de stroken in hoefijzervorm en buig de uiteinden naar midden-boven.

Druk de uiteinden vast in het midden en druk de krakeling voorzichtig plat.

Leg de krakelingen op een bakplaat met bakpapier er op.

Laat het deeg +/- 10 minuten in de ijskast rusten.

Meet intussen de suiker en de kaneel af en roer het door elkaar.

Klop de eidooier los met de melk of room.

Verwarm de oven voor op 180°C / 160 hete lucht

Neem de deegkoekjes uit de ijskast en bestrijk ze met het eimengsel.

Strooi dan royaal kaneelsuiker over de krakelingen.

Bak de koekjes in +/- 20 minuten goudbruin en gaar.

Laat de krakelingen afkoelen op een rooster.

Krakelingen / Dutch sweet pretzels



Shopping list

1 roll puff pastry

1 free-range organic egg yolk

a dash of milk or cream

75g caster sugar

½ teaspoon cinnamon

How to make sweet pretzels

Roll out the puff pastry and cut it into strips about 1.5 cm wide.

Lay the strips in a horseshoe shape and bend the ends to mid-top.

Press the ends in the middle and gently flatten the pretzel.

Place the pretzels on a baking tray lined with waxed paper.

Let the dough pretzels rest in the refrigerator for +/- 10 minutes.

In the meantime, measure out the sugar and the cinnamon and stir it together.

Beat the egg yolk loose with the milk or cream.

Preheat the oven to 180°C / 160°C fan

Take the pastry biscuits out of the refrigerator and brush with the egg mixture.

Then generously sprinkle cinnamon sugar over the biscuits.

Bake the pretzels in +/- 20 minutes until golden brown and cooked.

Allow the pretzels to cool on a wire rack.