

## Bokkenpootjes / Dutch Goat's Feet



### **Boodschappenlijstje**

3 vrije uitloop bio-eiwitten  
190 gram fijne suiker  
90 gram amandelmeel  
geschaafde amandelen

abrikozenjam, naar smaak  
75 gram chocolade, puur

### **Zo maak je Bokkenpootjes**

Klop de eiwitten los, voeg er geleidelijk 100 gram van de suiker aan toe.  
Klop tot het ei/suiker-mengsel stevig is.  
Roer het restant suiker door het amandelmeel en spatel het door het eiwit.  
Vul een spuitzak met het amandeldeeg.

### **Verwarm de oven voor op 180°C**

Leg bakpapier op de bakplaat en spuit er streepjes van ongeveer 6 cm lang op.  
Bestrooi de streepjes met amandelschilfers en schuif de bakplaat in het midden van de oven.  
Bak de amandelkoekjes in 12- 15 minuten lichtbruin en laat ze eerst even afkoelen op de plaat.  
Pel de koekjes dan voorzichtig van het bakpapier en laat ze helemaal afkoelen op een rooster.

Bestrijk één bokkenpootje met een laagje abrikozenjamen en druk er een tweede koekje bovenop.  
Smelt de chocola au bain-marie en doop de uiteinden van de bokkenpootjes er in.  
Laat de chocolade harden in de ijskast.

## Bokkenpootjes / Dutch Goat's Feet



### Shopping list

3 free range organic egg whites  
190g sugar  
90g almond flour  
flaked almonds

apricot jam, to taste  
75g dark chocolate

### How to make Dutch Goat's Feet biscuits

Separate the egg whites, gradually add 100g of the sugar to the eggwhites.

Beat the egg / sugar mixture until a firm consistency.

Mix the remaining sugar with almond powder and flour and fold this into the egg whites.

Fill a piping bag with the almond batter

### Preheat the oven to 180°C

Place baking paper on the baking tray and pipe on stripes of approximately 6 cm long.

Sprinkle the stripes with flaked almonds then slide the tray in the middle of the oven.

Bake the biscuits lightly brown in 12 - 15 minutes and let them cool on the tray for a moment.

Then gently peel the biscuits from the paper and allow them to cool completely on a wire rack.

Spread a layer of apricot jam on one biscuit then press a second biscuit on top.

Melt the milk chocolate au bain marie then dip both ends of the Goat's Feet into the chocolate.

Allow the chocolate to set in the refrigerator.