

Keltische Knopen / Celtic Knots



Boodschappenlijstje

250 gram tarwemeel

½ theelepel baksoda

snuf zout

65 gram boter

65 gram lichtbruine suiker

2 eetlepels keukenstroop

½ theelepel vanille

½ vrije uitloop bio-ei

poedersuiker

Dag 1

Zo maak je Keltische Knopen koekjes

Zeef de bloem, baksoda en zout in een grote kom, zet opzij.

Mix in een andere kom in 2 minuten de boter romig.

Klop eerst de bruine suiker, dan de stroop en de vanille erdoor.

Voeg het ei toe toe en klop nog een minuutje.

Doe het meelmengsel bij de botermix, meng het snel tot een deeg.

Vorm een bal van het deeg en verpak het in vershoudfolie.

Laat het deeg een nacht in de ijskast rusten.

Dag 2

Strooi bloem op je werkplek en rol de helft van het deeg uit.

Leg de ander helft even terug in de ijskast.

Rol lange slangen van deeg en vorm ze als Celtic Knots, zoals je op de PDF ziet.

Helaas is dat veel moeilijker dan het lijkt dus de kids maken hun eigen ridderkoekjes.

Verwarm de oven voor op 175°C

Leg de koekjes op een bakplaat waarop bakpapier ligt.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de koekjes 8 - 12 minuten.

Met de helft uit de ijskast erbij kunnen we 20 koekjes maken.

Keltische Knopen / Celtic Knots



Shopping list

250g plain flour
½ teaspoon of baking soda
a dash of salt
65g butter
65g light brown demarara sugar

2 tablespoons molasses syrup
½ free range organic egg
½ teaspoon vanilla
icing sugar

Day 1

How to make Celtic Knots

Sift the flour, baking soda and salt into a large bowl, set aside.
In another bowl, mix the butter for 2 minutes until creamy.
Beat the brown sugar first and then beat in the syrup and the vanilla.
Add the egg and beat for another minute.

Add the flour mixture to the butter mix, quickly mix it into dough crumbs.
Knead the dough smooth then shape it into a ball and wrap it in cling film.
Let the dough rest in the refrigerator overnight.

Day 2

Sprinkle flour on your workspace and roll out half of the dough.
Put the other half back in the refrigerator.
Roll long snakes from dough and shape them into Celtic knots as you find on the PDF
Too bad this is much harder than it seems, so the kids make their own design.

Preheat the oven to 175°C

Place the cookies on a baking tray with baking paper already on it.
Place the baking tray in the middle of the oven and bake the cookies for 8 - 12 minutes.
With the other half in the fridge included we have enough dough to make 20 biscuits

