

Halve Maantjeskoekjes (vanille kipferl) / Half Moon Biscuits (vanilla kipferl)



Boodschappenlijstje

250 gram bloem
80 gram poedersuiker
1½ theelepel vanillesuiker
snufje zout
100 gram gemalen amandelen
2 vrije uitloop eidooiers
200 gram boter, in blokjes

Bestrooien met

50 gram fijne suiker
1 eetlepel vanillesuiker

Zo maak je halve maantjes koekjes

Meng de bloem met poeder- en vanillesuiker, zout en gemalen amandelen. Doe de eidooiers en boterblokjes erbij en kneed het in een deeg. Verpak het deeg en laat het 1 uur koelen in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 175°C en leg bakpapier op de bakplaat

Weeg het deeg in stukjes van elk 20 gram en rol er cilindertjes van. Vorm halve maantjes van deeg en leg ze op het bakpapier op de bakplaat.

Bak de koekjes in +/- 10 minuten, of totdat de randjes goudbruin kleuren. Roer intussen de vanillesuiker door de fijne suiker, in een diep bord.

Zodra je de halve maantjes uit de oven neemt rol je ze voorzichtig (HEET!) door het suikermengsel en laat je ze eerst afkoelen op de bakplaat.

Verhuis de Halve Maantjes naar een rooster, om helemaal af te koelen

Halve Maantjeskoekjes (vanille kipferl) / Half Moon Biscuits (vanilla kipferl)



Shopping list

250g flour
80g icing sugar
1½ teaspoons vanilla sugar
pinch of salt
100g ground almonds
2 free-range organic egg yolks
200g butter, cubed

Cover with

50g caster sugar
1 tablespoon vanilla sugar

How to make Half Moon Biscuits

Mix the flour with icing sugar, vanilla sugar, salt and ground almonds.
Add the egg yolks and butter cubes and knead into a dough.
Wrap the dough and let it cool in the refrigerator for 1 hour.

Preheat the oven to 175°C and place baking paper on the baking tray

Weigh dough pieces of 20g each and roll them into small cylinders.
Shape the biscuits into half moons and place them on the baking tray.

Bake the cookies for about 10 minutes, or until the edges colour golden brown.
In the meantime, stir the vanilla sugar through the fine sugar, in a soup plate.

As soon as you take the Half Moons out of the oven, carefully (HOT!) roll them through the sugar mixture and let them cool on the baking tray.

Finally transfer the Half Moons to a wire rack, to cool completely