ECHTE ANTWERPSE HANDJES

Antwerpse Handjes zijn koekjes maar bestaan ook in een chocolade versie.
Ze verwijzen naar de legende van de reus Antigoon die schepen tol liet betalen en als er niet betaald werd, hakte hij de tolganger een hand af. Vandaag zijn de handjes een begrip.
In Antwerpen en ver daarbuiten.

BENODIGDHEDEN

- 325 g lichtbruine suiker
- 350 g zachte boter
- 500 g bloem
- 1 ei

VOOR DE AFWERKING (NET VOOR HET BAKKEN)

- 1 losgeklopte eidooier
- Amandelschilfers

RECEPT

- Begin met het kloppen van de boter met de suiker tot een zachte room, zorg ervoor dat de suiker goed is opgelost.
- Klop dan het ei er onder en tenslotte voeg je er al kloppend de bloem luchtig aan toe.
- Laat het koekjesdeeg nu een nachtje rusten in de koelkast.
- De volgende dag rol je het deeg op een bebloemd werkvlak uit tot de gewenste dikte en steek je er met een koekjessteker de handvormige vormpjes uit.
- Neem nu een ovenbakplaat en vet die in met boter, vlij de koekjes op de bakplaat en bestrijk de bovenkant van de koekjes met het losgeklopte ei.
- Als versiering werk je de handjes af met amandelschilfers.
- Dan is het tijd voor de oven: je bakt de Antwerpse handjes af in 12 à 15 minuten in een voorverwarmde oven van 160 graden, al naargelang de dikte van de koekjes.

Ceres nv · Vilvoordselaan 300 · 1130 Brussel
T +32(0)2 240 06 00 · F +32(0)2 242 43 90 · info@ceres.be · www.ceres.be