



# Drentse kniepertjes

Gebak & Koek - 30 stuks - 60 min

Wie 'oud en nieuw' en 'Drentse koekjes' zegt, denkt meteen aan de ouderwetse kniepertjes. Een echte Drentse traditie. De Drentse kniepertjes zijn platte wafeltjes en niet opgerold zoals in Groningen en Friesland. Deze lekkernij kun je terugvinden op de menukaart van onze Drentse parken, zoals Vakantiepark Hunzedal!

## Ingrediënten

250 gr tarwebloem

125 gr boter

150 gr witte

basterdsuiker

2 eieren

Vanillesuiker/-aroma

naar smaak

## Benodigheden

Grote kom of schaal

Wafelijzer of

oublie-ijzer

Afkoel rekje

## Bereidingswijze

1. Knead alle ingrediënten tot een soepel deeg en rol hiervan ca. 30 balletjes. Laat de balletjes nog even rusten in de koelkast.
2. Verhit het wafelijzer. Leg een deegballetje in het ijzer, kipp het dicht en bak het kniepertje lichtbruin en gaar.
3. Laat het kniepertje vervolgens nog even afkoelen op het rekje, zodat het knapperig wordt.
4. Zodra de kniepertjes zijn afgekoeld zijn ze klaar om op te eten.

*Smullen maar!*