



Kaneelkoeken

Kleine kruidige wolkjes die je hele keuken naar feest laten ruiken

● ● ● ● ● CHAOS 2/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

15 min

TOTAAL

1 uur koelen + 10–12
min bakken

NIVEAU

Easy

20–24 koekjes

INGREDIËNTEN

200 g	boter koud, in blokjes	1 tl	baking soda
200 g	kristalsuiker	½ tl	zout
2	eieren	2 tl	kaneel
1 tl	vanille-extract	50 g	kristalsuiker voor de coating
300 g	bloem	2 tl	kaneel voor de coating

BENODIGDHEDEN

- grote mengkom en handmixer
- keukenweegschaal
- bakplaat met bakpapier
- extra kommetje voor de coating
- koelrooster
- vershoudfolie

"Het recept zegt vierentwintig koekjes. Ik haalde er zestien uit. Acht deegballen verdwenen mysterieus tijdens het rollen. Het recept klopt prima."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

VERWARM

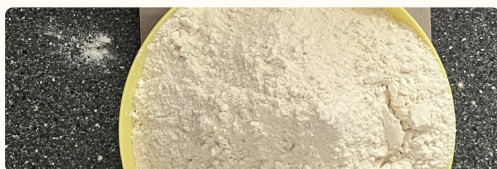


Verwarm de oven tot 180 °C (boven-/onderwarmte) en bekleed je bakplaat met bakpapier.

TIP Zet de oven pas aan ná het koelen van je deeg — dat bespaart stroom en stress.

2

WEEG



Weeg bloem, suiker, baking soda, zout en kaneel nauwkeurig af en zet ze klaar in aparte bakjes.

LET OP Gokken met baking soda levert je gegarandeerd bittere zeepkoekjes op. Gebruik altijd de weegschaal.

3

TEMPER



Laat de boter goed koud blijven in de koelkast, klop de eieren los en zet een grote kom klaar.

TIP IJskoude boter is je beste vriend voor dikke, luchtige wolkjes. Geen kamertemperatuurboter hier.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

MENG

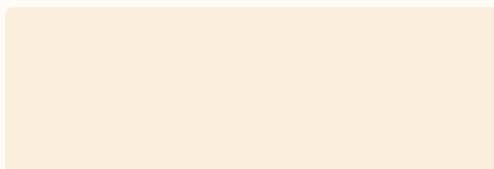


Mix de koude boter met suiker luchtig, voeg de eieren één voor één en de vanille toe, en meng daarna de gezeefde droge ingrediënten erdoor tot een stevig, licht plakkerig deeg.

LET OP Te lang kneden verwarmt de boter en zorgt voor uitgelopen, treurige koekjes. Stop zodra het deeg samenkomt.

5

VORM



Maak een bal van het deeg, dek af in vershoudfolie en koel minstens één uur in de koelkast.

LET OP Het deeg niet koelen betekent één grote gesmolten kaneelplas in je oven. Dit stap overslaan is geen optie.

6

BAK



Rol kleine balletjes van circa 1 eetlepel deeg, haal ze twee keer door de kaneelsuikercoating, leg ze met voldoende ruimte op de bakplaat en bak 10–12 minuten totdat de randen goudbruin zijn en het midden nog zacht.

TIP Een bleek, zacht midden lijkt misschien ongaar maar is perfect. Goudbruin = te laat, tenzij je van keiharde crunch houdt.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

KOEL



Laat de kaneelkoeken na het bakken eerst enkele minuten op de bakplaat opstijven zonder ze aan te raken.

LET OP Direct verplaatsen met een spatel = gegarandeerd gebroken wolkjes. De hitte helpt ze net afstijven.

8

DECOREER



Verplaats de koeken daarna voorzichtig naar een rooster en strooi eventueel nog wat extra kaneelsuiker over de bovenkant.

TIP Strooi de suiker als ze nog een klein beetje warm aanvoelen — dan plakt het veel beter.

9

BEWAAR



Laat de koeken volledig afkoelen en bewaar ze luchtdicht of vries het deeg of de gebakken koeken in voor later.

TIP Proud Disaster of Pinterest-perfect — alle koekjes tellen. Zolang ze ruiken naar kaneel is het goed.

BEWAREN

Kamertemperatuur

Luchtdichte trommel, tot 5 dagen vers en zacht.

Koelkast

Liever niet voor afgebakken koeken — hier kun je eventueel ongebakken deeg bewaren.

Vriezer

Zowel ongebakken deegballen als afgebakken koeken kun je perfect invriezen voor later.

VARIATIES

* Spicy Wolkjes: voeg ½ tl gemalen gember of een snufje kardemom toe aan de droge ingrediënten voor extra warmte.

* Choco-Dip: dompel de volledig afgekoelde koeken voor de helft in gesmolten pure chocolade voor een decadente upgrade.

* Extra dikke korst: rol de deegballetjes twee keer door het suikermengsel voor een nog knapperigere coating.



Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakerytips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl