

RECEPT

Kaneelsterkoekjes met Nutella®

Gemiddeld

1 h 5 min



INGREDIËNTEN

Voor 30 porties

2 eiwitten

160 g glazuursuiker

2 theelepels (4 g) kaneel

300 g gemalen hazelnoten

1 theelepel citroensap

120 g Nutella®



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

BEREIDING



1

Verwarm de oven voor op 120°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

Klop de eiwitten met de suiker tot er zachte pieken worden gevormd.

Houd 2 eetlepels van de merengue apart in een schaaltje voor de glazuur.



2

Vouw de kaneel en de gemalen hazelnoten met de rest van de merengue tot deze net een geheel wordt.



3

Rol het deeg uit tussen twee vellen bakpapier tot een dikte van circa 4 mm en snij koekjes uit met behulp van een stervormige koekjesvorm.

Schik de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier en snij dan met een ronde koekjesvorm een klein gaatje in de helft van de koekjes.

Meng de resterende merengue met het citroensap en smeer het op de bovenste koekjes met een theelepeltje.

**4**

Bak 10 minuten en laat volledig afkoelen.

Vul een spuitzak voorzien van een kleine spuitmond (circa 2 mm) met Nutella®.

Spuit ongeveer 4 g Nutella® op de onderste koekjes (de koekjes zonder gat) en leg de bovenste koekjes erbovenop (de koekjes met een gat).