Jan Hagel koekjes

Ingrediënten

200 g (gram) Koopmans Zandkoekjes
110 g (gram) Boter
1.5 tl (theelepels) Kaneel
1 Stuk(s) Ei
40 g (gram) Greinsuiker
40 g (gram) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
1 Stuk(s) Deegroller

1. Koekjesdeeg maken

Doe de **boter (110 g)** in een beslagkom en klop het met de mixer zacht en romig.

Voeg de **koekjesmix (200 g)** en de **kaneel (1,5 tl)** toe en kneed de ingrediënten met de hand tot een samenhangend deeg of gebruik hiervoor een mixer met deeghaken.

Neem twee vellen bakpapier en rol het deeg uit tot een plak van 5 mm dikte.

Laat de plakdeeg 1 uur opstijven in de koelkast.

2. Jan Hagel maken

Verwarm de oven voor. **Elektrische oven op 170°C** of **heteluchtoven op 150°C** (voorkeur voor elektrische oven).

Haal het deeg uit de koelkast.

Neem een bakplaat met bakpapier. Leg de deegplak op de bakplaat. Bestrijk de deegplak met het **losgeklopte ei**. Bestrooi de deegplak met **greinsuiker (40 g)** en het **amandelschaafsel (40 g)**.

3. Koekjes bakken

Bak de koekjes in 18-20 minuten gaar.

Schuif de koek vanuit de oven direct op een koude ondergrond. Neem een mes en snijdt de koek in lange smalle banen. Verdeel de lange banen in stukjes van 5 centimeter.

Laat de koek verder afkoelen.