

Bramenkoekjes / Blackberry cookies



De boodschappen

250 gram zelfrijzend bakmeel
50 gram suiker
60 ml amandelmelk

75 gram boter
2 eetlepels honing
100 gram bramen

Deze lekkere, simpele bramenkoekjes zijn leuk om met de kids te bakken. Ze zijn zo fijn snel klaar!

Zo maak je ze

Verwarm de oven voor op 200°C

Wrijf de boter met je vingertoppen in het meel.

Voeg de suiker toe, roer het door de kruimels.

Meng de bramen voorzichtig in het mengsel, roer honing en amandelmelk er ook door.

Het deeg heeft nu een mooi paars bramenkleurtje!

Schep hoopjes deeg op het bakpapier op de bakplaat.

Bak de koekjes in het midden van de oven in +/- 15-18 minuten bruin.

Laat de koekjes op een rooster afkoelen.

De koekjes verdwijnen snel, ze zijn zo lekker!

Bramenkoekjes / Blackberry cookies



Shopping list

250g self raising flour
50g sugar
60ml almond milk

75g unsalted butter
2 tablespoons of honey
100g blackberries

These tasty, easy-peasy blackberry cookies are fun to bake with kids. There are quickly ready to eat!

How to make blackberry cookies

Preheat the oven to 200 ° C

Rub the butter with your fingertips into the flour.

Add the sugar, stir it into the crumbs.

Stir the blackberries gently into the mix, stir in honey and almond milk as well.

The dough now has a lovely lavender colour!

Spoon heaps of dough onto the waxed paper covered baking tray.

Bake the cookies brown in approximately 15-18 minutes.

Allow the cookies to cool on a wire rack.

The cookies disappear quickly, they are so Yummy!