



Servië

Mladenčići

Honingkoekjes

500 gr. bloem
25 gr. verse gist
1 el. suiker
2½ - 3 dl. lauw water
2 el. honing
2 el. olie
½ tl. zout
honing (om over de koekjes te lepelen)
evt. gehakte walnoten of amandelen

Meng de gist, 1 dl. lauw water en de suiker in een kom en dek het af met een doek.

Doe de bloem in een kom. Maak een kuiltje in het midden en doe daarin twee el. honing en halve theelepel zout, en daarna 2 el. olie. Giet nu het gistmengsel eroverheen en roer het met een lepel of spatel door de bloem. Blijf roeren en voeg steeds van het lauwe water toe. Als het deeg te dik wordt om te roeren ga je verder met je handen. Kneed tot je een zacht, maar wel stevig deeg hebt, dat je tot een bal kunt vormen die niet tussen je vingers door glijdt als je hem in je hand houdt

Leg de deegbal terug in de kom en dek het af met een doek. Laat het een half uur liggen. Het deeg zal wat rijzen.

Rol het deeg op een met wat bloem bestoven werkvlak uit tot een vingerdikke lap. Steek er met behulp van een vorm of een glas rondjes uit. Leg die op een met bakpapier bedekte bakplaat. Officieel moeten we er uiteindelijk veertig hebben, maar dat hangt een beetje van de grootte en de dikte van je koekjes af. We kijken niet zo nauw.

Steek met een niet te scherp voorwerp een paar gaatjes in ieder koekje. Niet helemaal doorsteken; halfweg is genoeg. Dek het nu af met een doek en laat het opnieuw een half uurtje rijzen.

Verwarm de oven voor op 250°C.

Bestrijk de koekjes met behulp van een kwastje lichtjes met wat olie. Zet ze onder in de oven en verlaag de temperatuur meteen naar 200°C. Bak de koekjes tot ze goudbruin zijn. Dat duurt ongeveer 20 minuten.

Doe ze in een schaal en laat ze even afkoelen onder een doek (dan zakken ze niet in elkaar) en serveer ze als ze nog warm zijn: dat is het lekkerst. Giet net voor het opdienen een lepel honing over ieder koekje. Niet te vroeg, want de koekjes zuigen de honing snel op en dan worden ze een beetje klef. Eventueel kun je ze ook nog bestrooien met gehakte walnoten of amandelen.

