



Černé duše

Zwarte zieltjes

50 gr. boter
250 gr. bloem
250 gr. basterdsuiker
3 eieren
1 tl. gemalen kruidnagel
1 tl. fijn geraspte citroenschil
125 gr. fijngehakte chocolade

Verwarm de oven voor op 180°C.

Laat de boter smelten en meng het met de bloem en de suiker. Kneed er dan de eieren, kruidnagel en citroenschil door, en tot slot de chocolade. Doe daar niet te lang over, anders zal de chocolade smelten en wordt het deeg te slap.

Rol het deeg op een met wat bloem bestoven werkblad uit tot een dunne lap en snij of steek er driehoeken, cirkels, sterren of andere vormen uit.

Leg de koekjes op een met bakpapier beklede plaat en schuif ze in de hete oven. Lekker laten bakken tot ze mooi bruin zijn en de hele keuken geurt naar het heerlijk avondje.