Marokkaanse amandelkoekjes

Wat heb je nodig

225 gram blanke amandelen
150 gram poedersuiker
1 ei
2 theelepels citroenrasp
1 theelepel vanillearoma
1¼ theelepel kaneel
poedersuiker extra

Maal de amandelen fijn in een hakmolen of blender.
Doe de gemalen amandelen in een beslagkom.
Doe de vanillearoma, kaneel en citroenrasp erbij.
Meng dit goed door elkaar.

Breek het ei in een kopje en klop het los.
Zeef de poedersuiker in een beslagkom.
Giet het losgeklopt ei erbij.

Zet de mixer op de middelste stand.
Klop het ei met de suiker tot een schuimig mengsel.
Dit duurt ongeveer 2 minuten.

Doe een schep amandelmengsel bij het eimengsel.
Roer het door elkaar en doe er weer een schep amandelmengsel bij.
Blijf dit herhalen, tot alles er door geroerd is.
Kneed het met de hand nog 5 minuten tot een soepel deeg.

Dek de kom af met folie en laat het deeg 15 minuten rusten.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 180 graden.

Bestrooi het werkblad met bloem en leg het deeg erop.
Vorm van het deeg een rol van 5 cm doorsnede.
Snijd de rol in plakjes van 2 cm dik en rol daar balletjes van.
Smeer je handen in met boter en druk de balletjes een beetje plat.

Leg de koekjes op de bakplaat en bestrooi ze met poedersuiker.
Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 20 minuten.
Laat de koekjes afkoelen op een rooster.