



Kneperties bakken

Ken je ze: echte Drentse Kneperties? Het zijn heerlijke wafeltjes die met Oud en Nieuw overal in Drenthe (en een aantal andere provincies) worden gegeten. Er zijn verschillende recepten om ze te maken, die soms van familie tot familie verschillen. Dit is één van de recepten waarmee je iedereen laat smullen.

Wat heb je nodig:

- *Knepertiesiezer* (wafelijzer), mixer, mengkom, litermaat, olijfolie of sla-olie of een stuk spek, lepel, ovenhandschoen
- 500 gram suiker
- 500 gram bloem
- 250 gram margarine
- ongeveer 400 ml handwarm water
- 2 eieren op kamertemperatuur
- 2 zakjes vanille suiker

Bereidingswijze:

Vet het ijzer in met een beetje slaolie of olijfolie of een stuk spek. Breng het ijzer op temperatuur. Weeg alles af, meng het in een mengkom. Voeg als laatste het handwarme water toe en meng het met de mixer tot een egaal beslag. Het moet makkelijk door te roeren zijn. Eventueel een beetje water

toevoegen (Maar wees voorzichtig, maak het niet dun). Als het deeg klaar is, kun je beginnen met bakken. Pak dan steeds met een lepel een klein bolletje deeg, giet het op het ijzer en doe de klep dicht. Even wachten en haal je *knepertie* er dan uit met een spatel. Laat het afkoelen.

Tussen het bakken moet je ijzer regelmatig blijven invetten. Wees voorzichtig met het openen van het hete ijzer, draag bijvoorbeeld een ovenhandschoen.

Andere lekkernijen

Rollegies:

Als je warm gebakken kneperties meteen na het bakken oprolt, dan krijg je een *rollegie*. Je kunt het dan ook nog vullen met slagroom...mmm.

Jaorskoeken:

Het deeg is gemaakt met rogge of gerst en met stroop. De koeken zijn dan slap en niet knapperig.

Spekdikken:

Het deeg is dan gemaakt met rogge en stroop en er zijn stukjes spek en worst meegebakken. De koeken zijn wat dikker.