

Fryske dûmkes

Naast de bekende (en heerlijke) [Fryske sûkerbôle](#), is een andere bekende lekkernij uit Friesland natuurlijk de Fryske Dûmkes. De naam betekent "Fries duimpje" en dat verwijst naar de vorm van dit koekje dat gevuld is met gehakte hazelnoten, anijszaad en gemberpoeder. Het is een knapperig koekje met een heerlijke anijsmaak. De originele koekjes zijn lichter van kleur en wat harder dan de variant die ik nu maakte, maar omdat ze zo lekker zijn, wil ik ze je toch niet onthouden. Het recept is goed voor circa 20-25 koekjes.



Ingrediënten:

- 125 gram Zeeuwse bloem (als je hier niet aan kunt komen kan je gewone tarwebloem gebruiken)
- 0,5 gram zout (1/8 theelepel)
- 1,6 gram kaneelpoeder (1/2 theelepel)
- 1,5 gram gemberpoeder (1/2 theelepel)
- 1,5 gram anijspoeder (1/2 theelepel)
- 3 gram anijszaad
- 25 gram lichte basterdsuiker
- 50 gram donkere basterdsuiker
- 50 gram hazelnoten
- 60 gram zachte roomboter
- 1 eidooier
- 1-2 eetlepels water

Werkwijze:

- Doe de tarwebloem, zout, kaneelpoeder, gemberpoeder, anijspoeder, anijszaad, basterdsuiker bij elkaar in een kom en roer goed door met een garde.
- Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan op een halfhoog vuur tot ze kleuren.
- Laat de hazelnoten afkoelen en hak ze in kleine stukjes.
- Doe ook de hazelnoten in de kom en roer nog eens goed door.
- Voeg nu de boter, eidooier en 1 eetlepel water toe.
- Kneed het geheel kort tot een samenhangend deeg. Het deeg hoort vrij droog te zijn, het moet net genoeg samenhang vertonen, is het te droog voeg dan nog een beetje water toe, begin bij een halve eetlepel en kijk of het deeg dan goed is. Zo niet, voeg dan nog maximaal een halve eetlepel toe.
- Laat het deeg ingepakt in huishoudfolie een 20 minuten rusten in de koelkast
- Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius
- Bestuif het werkblad met wat bloem en rol het deeg met een deegroller hierop uit tot een rechthoekige plak met een dikte van 1 cm.
- Snijd rechthoekjes van 2 X 5 cm. en druk de hoekjes iets rond.
- Leg de Fryske dûmkes op enige afstand van elkaar op een met bakpapier of siliconen bakmatje beklede bakplaat.
- Bak de Fryske dûmkes in ca. 15 minuten gaar met de ovendeur op een heel klein kiertje om vocht te laten ontsnappen.
- Laat de koekjes afkoelen op een rooster en daarna: is het smullen geblazen! ☐

Bron: "Het Nederlands bakboek" door Gaitri Pagrach-Chandra