

## Recept Molenkoeken

Voor 11 koeken met een doorsnee van 7 cm

120 gr Tarwebloem

120 gr Tarwevolkoren

160 gr Licht bruine basterdsuiker`

120 gr Roomboter

1 Ei: ¾ ei in het deeg en ¼ voor het bestrijken van de koeken

1 tl Bakpoeder

2 tl Kaneel

1 tl Karwijzaad

1 tl Kardemom

1 tl Korianderpoeder

Beetje zout

Wereldzaden

Verwarm de oven op 180°C.

Doe alle ingrediënten, behalve ¼ ei en de wereldzaden, in een kom en kneed door elkaar.

Rol het deeg uit tot 1 cm dikte en steek de koekjes uit. Bestrijk de koekjes met het ei en druk voorzichtig royaal de wereldzaden op de boven en onderkant.

Leg de koekjes op bakpapier op de bakplaat.

Bak de koekjes 15 minuten en laat ze op een rooster afkoelen.