**Klaaskoeken**

2 eieren

11 g (zakje gist)

40 g fijne suiker

10 g vanillesuiker

500 g patisseriebloem

50 g zachte boter

20 cl lauwe melk

mespuntje zout

mespuntje kaneelpoeder

Meng de gist met de gezeefde bloem. Voeg toe: 2 losgeklopte eieren, de suikers, melk, kaneel en zout. Meng 10 minuten in de keukenrobot of 20 minuten met de hand. Laat afgedekt 45 minuten rijzen op een warme tochtvrije plaats. Kneed opnieuw en laat opnieuw 45 minuten afgedekt rijzen.

Verwarm de oven op 220°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Bestuif het werkvlak met bloem. Rol het deeg uit tot ongeveer 1 cm dikte. Snijd er met de typische klaaskoekenvorm figuurtjes uit en leg ze op de bakplaat.

Dek af met een propere handdoek en laat nog 15 minuten rijzen. Bestrijk het deeg met een borsteltje met een mengsel van een losgeklopt ei en een scheutje melk.

Zet de bakplaat 15 minuten in de voorverwarmde oven. Laat de klaaskoeken volledig afkoelen op een rooster.