**Knapkoek**

250 gram patisseriebloem

150 gram kristalsuiker

150 gram roomboter

1 ei

6 gram bakpoeder
vanillesuiker
kaneel

parelsuiker

Zeef de bloem. Klop het ei los. Laat de boter zacht worden. Meng de bloem met de suiker, bakpoeder, een mespuntje kaneel, een zakje vanillesuiker, het ei en de boter. Kneed tot een soepel deeg en laat het een half uurtje rusten.

Rol het deeg uit tot een centimeter dikke lap. Steek er rondjes uit met een grote ring. Kerf er oppervlakkig lijntjes in zodat het koekje in 8 partjes verdeeld is. Draai de koekjes nu om en leg ze in een ovenschaal op bakpapier. Bestrijk de bovenkant met gesmolten boter en strooi er royaal parelsuiker overheen. Duw de parels met een spatel in het deeg.

Bak de koekjes 10 minuten in een oven voorverwarmd op 200°C.