

## Anijskoekjes met amandelen

### Wat stop je er in?

- ✿ 1 EetLijn [bakmix voor pistolet](#)
- ✿ 6 eieren
- ✿ 500 g kefir of Griekse yoghurt
- ✿ 450 g amandelen
- ✿ 2 el Stevia
- ✿ 100 g sesamzaad
- ✿ 100 g pompoenpitten
- ✿ 2 à 3 koffielepels gemalen steranijs of anijspoeder uit een zakje

### Hoe maak je het klaar?

- ✿ Verwarm de oven voor op 180 graden.
- ✿ Vermeng alle ingrediënten met elkaar en laat even staan om wat in te dikken.
- ✿ Schep het beslag in grote siliconen muffinvormen of siliconen cakeblikken.
- ✿ Bak gedurende 45 minuten in de oven en draai de oven terug naar 140 graden.
- ✿ Haal de baksels uit de oven en laat kort afkoelen.
- ✿ Snijd in plakken en de plakken weer in schuine stukken.
- ✿ Leg alle stukken op een bakplaat en zet terug in de oven voor plm. 60 minuten.
- ✿ Laat afkoelen; als ze dan niet bros zijn weer terug in de oven. Even uitproberen.
- ✿ Heel goed af laten koelen en bewaren in een trommel of stolp. Als je ze niet genoeg af hebt laten koelen en ze worden taai, kun je ze even opnieuw bakken op 140 graden.

### EetLijn Smakelijk!

