

Voor zo'n 100 koeken zijn we ongeveer vijf uur bezig. Mijn man bakt; één van de kinderen of ik rollen de koeken op. Niet om de steel van een pollepel, maar om een speciaal daarvoor gemaakt stokje, dat aan de éne kant wat dikker is dan aan de andere kant, zodat de koek makkelijk van het stokje af gaat.

#### **Traditie voortgezet**

Inmiddels hebben in elk geval twee van onze volwassen kinderen wel belangstelling om de traditie voort te zetten, zodat die voorlopig niet verloren dreigt te gaan.

De nieuwjaarskoeken zijn ook goed te maken in een (elektrisch) wafelijzer en daarom voor geïnteresseerden hier het recept, goed voor circa vijftig stuks:

- 500 gram bloem,
- 400 gram suiker,
- 150 ml. kokend water,
- 3 eieren,
- 200 gram boter,
- 5 druppels citroensap,
- 1 theelepeltje kaneel.

1. Los de suiker op in het kokende water en laat het suikerwater goed afkoelen.
2. Doe de bloem in een kom, voeg het suikerwater toe en roer goed door met een mixer of handgarde.
3. Voeg daarna de andere ingrediënten toe en maak een mooi, glad beslag.
4. Het beslag moet niet te taai zijn en makkelijk van de lepel afglijden. Gebruik per koek ongeveer een eetlepel beslag. Bak de koek in enkele minuten aan beide zijden lichtbruin en rol ze meteen op een stokje. Haal de opgerolde koek ook weer meteen van het stokje; door het suikerwater wordt de koek gauw hard en gaat er dan moeilijk af. De boter kan ook vervangen worden door margarine.