

Gremsjeliesj

Wat heb je nodig?

125 g rozijnen
scheutje wijn
7 matzes
4 eieren (eigeel en eiwit scheiden; als je dit moeilijk vindt, kun je hierbij hulp vragen.)
80 g ontvelde amandelen
1 appel
125 g suiker
mespuntje zout
2 theelepels kaneel
geraspte citroenschil
evt. gembersnippers op siroop (als je van gember houdt)
evt. wat matzemeel
zonnebloemolie om in te bakken

Lekkere matzekoekjes met rozijnen en kaneel, makkelijk te maken!

Laat de rozijnen in de wijn wellen. Maak de matzes onder de kraan nat en laat ze in een vergiet uitlekken. Verkruiemel ze met je handen in een grote schaal. Hak de amandelen met een (hak)mes klein. Rasp de appel. Klop het eigeel los. Maak het deeg door de suiker, het zout, de kaneel, citroenrasp, wijn met rozijnen, het eigeel, de amandelen, appel, en eventueel gembersnippers met de matzekruiemels te mengen. Klop tot slot het eiwit stijf en schep dit voorzichtig door het deeg. Als het mengsel te nat is kun je er wat matzemeel aan toevoegen. Vorm van het deeg bolle koekjes, ter grootte van een flinke eetlepel. Bak ze in olie op niet te hoog vuur aan beide kanten. Let goed op, want rozijnen verbranden snel!

Warm zijn de
gremsjeliesj het
lekkerst.

