

Drie-in-de-pan nieuwjaarskoekjes



- 25 g anijszaad
- 25 g anijspoeder
- 100 g rozijnen
- 100 g bosvruchten, blauwebessen
- mespunt zout
- 250 g bloem
- ± 30 cl halfvolle melk
- 15 g verse gist
- boter

Schep het anijszaad en -poeder met de rozijnen en de bosvruchten en het zout om.

Zeef de bloem en meng er het rozijnenmengsel door.

Verwarm de melk tot lauw en roer de gist met 2 daarvan afgenomen lepels om.

Maak een kuiltje in de bloem en schenk er het gistmengseltje.

Roer het om en klop het met de rest van de melk tot een beslag, dat in dikke stukken van de lepel valt.

dek het af en laat het 1 uur op een warme plaats rijzen.

Verhit in een ruime koekenpan een klontje boter, vorm met 2 lepels steeds 3 koekjes en laat die in de pan glijden.

Bak ze aan beide kanten bruin, laat ze op keukenpapier uitlekken en houd ze boven heet water warm.

Bestrooi de koekjes vlak voor het serveren met poedersuiker.