

### **Spekkoekjes**

100 gr gemalen drooggebakken natuur spek (niet gezouten of gerookt!)

2 eieren

200 gr ongezoet appelmoes (ongeveer 2 appels tot moes gekookt)

400 gr bloem een beetje water - indien nodig

Verwarm de oven voor op 175°C.

Kluts de eieren en meng ze met het appelmoes. Voeg het gemalen spek toe.

Strooi de bloem in een grote mengkom en voeg het appel-spek-ei mengsel toe.

Mix alle ingrediënten met een houten lepel (met de hand is makkelijker ...) tot een bal deeg.

Voeg wat water toe indien te droog. Voeg wat bloem toe indien te vochtig.

Strooi wat bloem op een werktafel. Rol het deeg uit tot een dikte van een halve centimeter.

Druk met de gewenste vormpjes de koekjes uit.

Plaats de koekjes op een bakplaat bedekt met een vel bakpapier.

Zet de plaat in het midden van de oven en bak 20 minuten of tot de koekjes goudbruin en knapperig zijn.