

Drentse Kniepertie

Een kniepertie (knijpertje, kniepertje of soms ijzerkoek genoemd) is een zoete, dunne harde wafel die traditioneel rond de jaarwisseling wordt gebakken en gegeten.

Het verhaal

Knieperties worden gebakken in knijpijzers die boven het haardvuur werden gehouden. Volgens de traditie worden de wafeltjes in december plat gepresenteerd, omdat "het boek" open is. En vanaf nieuwjaarsdag worden ze als nieuwjaarsrolletje gepresenteerd, omdat het nieuwe jaar nieuwe dingen zal brengen, die men nog niet weet.

De wafels werden van oorsprong gebakken met een zoet deeg met kaneel in speciale wafelijzers. Vroeger waren dit smeedijzers knijpijzers die boven het haardvuur werden gehouden.

Ingrediënten (platte vorm, ± 75 stuks)

- 200 gram bloem
- 150 gram (room)boter
- 150 gram bruine basterd suiker
- 2 eieren
- water
- (optie: anijspoeder, kaneel)
- (optie: 1 borrelglasje citroenjenever of sherry)

Bereidingswijze

- Smelt de boter (kamertemperatuur);
- Voeg de boter, bloem, suiker en de eieren toe, roer het geheel tot een glad beslag;
- Voeg eventueel anijspoeder, kaneel, citroenjenever of sherry toe;
- Water toevoegen naar eigen inzicht (ter dikte van yoghurt);
- Maak van het deeg kleine bolletjes;
- Doe een bolletje in het wafelijzer (ca. drie á vier minuten).

Ingrediënten (rolletje, ± 75 stuks)

- 2 eieren
- 250 gram (room)boter
- 500 gram bloem
- 500 gram witte basterdsuiker
- 4 pakjes vanillesuiker
- 2 eetlepels anijspoeder
- zout
- 300 ml. water
- (optie: slagroom)

Bereidingswijze

- Smelt de boter (kamertemperatuur);
- Voeg de basterdsuiker, vanillesuiker, anijspoeder, zout en de eieren, roer het geheel tot een glad beslag;
- Voeg de bloem en het koude water toe aan het beslag totdat het beslag de dikte heeft van yoghurt;
- Maak van het deeg kleine bolletjes;
- Laat het wafeltje ongeveer 40 seconden bakken in de wafelijzer;
- Rol het warme wafeltje gelijk om een rond houtje, laat het wafeltje rond dit houtje afkoelen;
- Desgewenst kan het rolletje gevuld worden met slagroom.