Kaaskoekjes circa 40 stuks

210 gr bloem plus wat bloem om te bestuiven
½ thl bakpoeder
1 thl paprikapoeder
flinke snuf cayennepeper
snuf zout
½ thl versgemalen zwarte peper
165 gr zachte boter
165 gr Parmezaan, vers geraspt
60 gr maanzaad
1 ei, losgeklopt

Doe de boter met parmezaan in de keukenmachine en meng. Voeg bloem, bakpoeder, paprikapoeder, cayennepeper, zout en peper toe en laat draaien tot er een deegbal loskomt van de wand. (Je kan het deeg uiteraard ook met de hand kneden.)

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak tot twee rollen. Wikkel in plasticfolie en laat in de ijskast een half uur opstijven. Bestrijk de rollen met ei en rol ze door het maanzaad. Leg ze minstens een uur maar het liefst een nacht in de ijskast. (Of verpak ze in folie en vries ze in. Dan een dag voor je ze wilt bakken uit de vriezer halen en in de ijskast laten ontdooien.)

Oven op 170 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Snij de rollen in dunne plakjes en leg ze met circa 3 cm tussenruimte op de bakplaat. Bak ze ongeveer 12 minuten. Ze moeten goudbruin zijn. Let op, ze blijven lang licht van kleur en worden dan opeens bruin. Te bruin is niet lekker maar te bleek ook niet dus hou ze in de gaten.

Laat ze helemaal afkoelen en serveer of bewaar in een goed afsluitbare trommel.