

Zandkoekjes

Zandkoekjes maken is de ideale woensdagmiddagtip. Het deeg is zo gemaakt, daarna kun je aan de slag met uitsteekvormpjes.

Extra leuk om samen te doen.

25 min. Bereiden 30 min. Wachten 20 min. oventijd

Boodschappen:

- 1 middelgroot ei
- 150 g ongezouten roomboter (koud)
- 100 g witte basterdsuiker
- 200 g tarwebloem

Wat heb je nog meer nodig:

- Keukenmachine
- Deegroller
- uitsteekvormpje (Ø 6 cm)
- bakpapier

Hoe maak je het klaar:

Splits het ei en gebruik alleen de eidooier. Meng vervolgens alle ingrediënten in de keukenmachine tot het deeg een korrelige structuur heeft. Kneed de deegkruimels met koele handen tot een samenhangend deeg. Rol tot een bal en verpak in vershoudfolie en laat het 30 min. in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 175 °C. Bestuif het werkblad met wat bloem en rol het deeg uit tot een lap van ca. 40 x 40 cm en 3-4 mm dik. Steek met behulp van uitsteekvormpjes of een glas koekjes uit het deeg.

Kneed het resterende deeg tot een bal en rol opnieuw uit tot al het deeg gebruikt is. Leg de koekjes op enige afstand van elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat.



Bak de koekjes in het midden van de oven in 15-20 min. lichtbruin en gaar. Neem ze van de bakplaat en laat afkoelen, bij voorkeur op een rooster.

Variatietip 1:

Kerstkransjes: Steek met een glas rondjes uit het basisdeeg en steek daar vervolgens met een appelboor kleine rondjes uit. Bestrijk de deeggrondjes met wat melk of eiwit en strooi er een mengsel van kristalsuiker, kaneel en verkruid amandelschaafsel overheen. Bak de koekjes af volgens het basisrecept. Hang de koekjes aan een haakje of lint in de kerstboom.

Variatietip 2:

Jamkoekjes: Steek met een glas rondjes uit het basisdeeg. Smeer jam naar keuze in het midden van de helft van de deeggrondjes. Steek uit de andere helft met een appelboor of een mesje een gat in het midden. Leg de rondjes met een gat op de jamrondjes. Bak de koekjes af volgens het basisrecept. Ook lekker met volkorenmeel.

Bewaartip:

Je kunt de koekjes 3 dagen van tevoren bereiden. Bewaar in een luchtdichte trommel.

