



DE HOOP

Vereniging **DE WIERINGER MOLENS**



DE ONDERNEMING

Zandkoekjes

Deze koekjes zijn een feest als je ze samen met kinderen kunt maken. Samen deeg kneden, lekker uitrollen met de deegroller en figuurtjes uitsteken met vormpjes . En tot slot de koekjes bestrijken met ei om ze een mooi glanzend laagje te geven.

Ingrediënten (voor 40-50 koekjes – 2 bakplaten)

185 gram boter (op kamertemperatuur)

125 gram witte basterdsuiker

¼ theelepel zout

½ ei, losgeklopt (op kamertemperatuur)

250 gram bloem

1 zakje vanillesuiker (8 gram)

1 ei, losgeklopt

Bereiding

Doe de boter, basterdsuiker, het zout en de vanillesuiker in een kom en meng deze door elkaar.

Meng het halve ei erdoor.

Voeg de bloem toe en kneed alles tot een deeg.

Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 175 °C en bekleed de bakplaat met bakpapier.

Neem het deeg uit de koelkast en kneed het deeg kort door.

Rol het deeg uit op een licht met bloem bestrooid werkblad tot een dikte van 4-5 millimeter.

Steek of snijd de gewenste koekjesvormen uit en leg deze met voldoende afstand op de bakplaat. Het deeg dat overblijft kun je opnieuw uitrollen.

Bestrijk de koekjes met het losgeklopte ei.

Bak de koekjes in 15-20 minuten goudbruin en gaar.

Laat de koekjes afkoelen op een rooster.

Bron: Koekjesbijbel ; geschreven door Rutger van den Broek

Meer informatie: www.dewieringermolens.nl

Facebook: Wieringer Molens