

SUIKERKOEKJES

Voor ongeveer 30 koekjes

Ingrediënten



150 gram witte basterdsuiker



50 gram vanillesuiker



200 gram ongezouten roomboter



1 ei (M)



400 gram bloem

Dit heb je ook nodig

beslagkom • (hand)mixer • keukenfolie • deegroller
koekjesuitstekers • bakplaat met bakpapier

BEWAREN

Als je de koekjes in een koektrommel doet blijven ze wel een week lekker.

Aan de bak!

1



Doe de witte basterdsuiker, vanillesuiker en roomboter in een kom en mix een paar minuten tot het romig is.

2



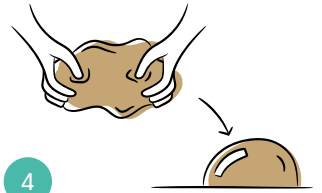
Voeg het ei toe en mix tot je het ei niet meer ziet.

3



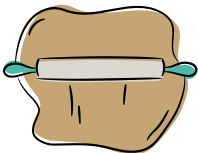
Voeg de bloem toe en kneed met de mixer tot een stevig deeg.

4



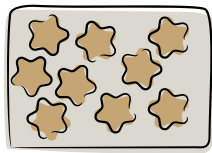
Maak met je handen een bal van het deeg en wikkel in folie. Leg het deeg minimaal 1 uur in de koelkast zodat je koekjes extra lekker worden.

5



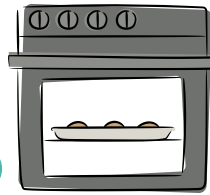
Strooi wat bloem op het aanrecht en rol het deeg uit tot 5 millimeter dikte. Pak jij je liniaal om het na te meten?

6



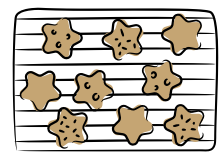
Steek met de vormpjes koekjes uit en leg de koekjes op een bakplaat waar een vel bakpapier op ligt.

7



We gaan de koekjes bakken! Vraag of een volwassene je even komt helpen met de hete oven. Bak de koekjes in 10-12 minuten op 180 °C (boven- en onderwarmte) of tot de randjes van de koekjes goudbruin kleuren.

8



Laat de koekjes even afkoelen op de bakplaat voordat je ze op een rooster legt. Als ze helemaal zijn afgekoeld kun je ze versieren!

DECORATIE IDEETJES



Glazuurstiften of maak zelf glazuur van poedersuiker met een heel klein beetje water



Sprinkles



Hagelslag



Smarties