Mia's boterkoekjes

INGREDIËNTEN

750 g	bloem
500 g	boter
3	eigelen
250 g	poedersuiker
1 pak	bakpoeder
1	snuifje zout

TER DECORATIE

- 2 eigelen voor afwerking
- hagelslag

BEREIDING

Meng alle ingrediënten, kneed het tot deeg en laat het even rusten. Rol het vervolgens dun uit en steek er verschillende vormpjes uit. Bestrijk het deeg met het eigeel en versier het met hagelslag. Bak op 180°C gedurende ongeveer 10 minuten.



playmobil

Emma's confituurkoekjes



INGREDIËNTEN

240 g	bloem
150 g	boter
1	eigeel
70 g	poedersuiker
2	kl vanillesuiker
2-3	kl citroensap
1	snuifje zout

TER DECORATIE

- braambessenconfituur
- poedersuiker

BEREIDING

Meng alle ingrediënten en mix het tot een glad deeg met behulp van een mixer met deeghaken. Laat het deeg gedurende 1-2 uur rusten. Vorm vervolgens kleine deegbolletjes en leg ze op de bakplaat (vergeet geen bakpapier). Maak in elke bol een kuiltje. Tip: gebruik hiervoor een in bloem gedipte lepel. Let op dat je niet helemaal door de bol duwt. Roer de confituur tot een gladde massa, verwarm kort in de magnetron. Vul er nadien de kuiltjes van de deegbolletjes mee.

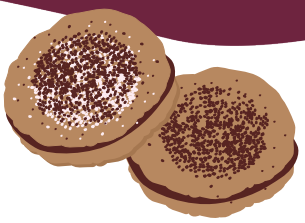
Verwarm de oven voor op 200 °C. Bak de koekjes ongeveer 10 - 15 minuten tot ze een lichtgouden kleur hebben. Laat ze niet te donker worden.

Laat afkoelen en bestrooi ze met poedersuiker.



playmobil

Suzy's chocoladenotenkoekjes



INGREDIËNTEN

65 g	boter
3	eiwitten
1	snuifje zout
150 g	suiker
40 g	bloem
150 g	gemalen hazelnoten

TER DECORATIE

- hazelnootpasta
- poedersuiker of cacaopoeder



BEREIDING

Smelt de boter in een steelpannetje op een laag vuur en zet opzij. Voeg een snuifje zout aan het eiwit toe en klop het mengsel vervolgens op. Voeg de suiker toe en blijf kloppen. Voeg nu de bloem lepel per lepel aan het opgeklopte eiwit toe en meng alles voorzichtig met een handmixer op de laagste stand. Roer er nu de gemalen noten door. Voeg er vervolgens de vloeibare boter aan toe en meng met een handmixer. Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C). Plaats het deeg in een spuitzak en spuit bolletjes ter grootte van een euromuntje op het bakpapier. Houd voldoende plaats want het deeg zal zich een beetje verspreiden. Bak de koekjes gedurende 12 minuten en laat afkoelen. Smeer voor de vulling wat hazelnootpasta op de onderkant van het ene koekje en plak het samen met een tweede koekje. Nu kun je de koekjes bestrooien met poedersuiker of cacaopoeder.

playmobil