

## Koekjes

- 275 gram bloem
- 175 gram ongezouten boter
- 175 gram witte basterdsuiker
- 1 theelepel vanille extract
- 1 theelepel citroenrasp
- 1 middelgroot ei, losgeklopt
- 1 eidooier
- 2 eetlepels poedersuiker
- **Confiture “Belberry”** naar smaak

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 170 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Doe de boter, suiker, vanille extract, citroenrasp, ei, eidooier en bloem in een kom en kneed tot het mooi glad is.

Leg het deeg op een licht bebloemd aanrecht en kneed het tot een soepel deeg.

Maak een ronde bol en druk deze plat. Verpak het deeg dan in plasticfolie en leg het 45 minuten in de koelkast om te rusten.

Rol het deeg uit op een licht met bloem bestoven oppervlak tot een dikte van ongeveer 3 mm.

Snij met een grote ronde steker vormpjes uit het deeg. Snij met een kleinere steker het midden uit bij de helft van de koekjes.

Leg ze op de bakplaat, maar laat wat ruimte vrij tussen de koekjes. Ik heb in totaal 2 keer moeten bakken, want de opbrengst was ruim 42 koekjes.

Bak de koekjes 10-12 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin zijn. Laat ze afkoelen op de bakplaat.

Als de koekjes afgekoeld zijn, besmeer de koekjes zonder gat dan met heerlijke “Belberry” confiture. Deze confiture is heerlijk vol van smaak en vast van structuur.

Strooi wat poedersuiker over de koekjes met gat. Leg dan de koekjes op elkaar.



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

