

## Geitenkaaskoekjes met vijgenport confiture

- 125 gram bloem
- 1/4 theelepel zout
- 70 gram suiker
- 200 gram zachte geitenkaas
- 60 gram roomboter
- 1 eidooier
- 1/4 theelepel vanille extract
- **Vijgen & port confiture**

### Bereidingswijze

Meng de bloem met het zout.

Doe de suiker, 130 gram geitenkaas en de roomboter in een andere kom en klop met de mixer licht van kleur en romig. Klop het ei erdoor en spatel de bloem erdoor.

Verpak het deeg in plasticfolie en laat een half uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Rol balletjes ter grootte van een walnoot van het deeg en druk met je duim een gat in het midden. Let erop dat je niet doordrukt tot de bakplaat.

Vul de koekjes met een theelepeltje confiture en wat verbrokkelde geitenkaas.

Bak de koekjes in 10 tot 12 minuten tot de koekjes aan de randen gestold zijn. Ze blijven zacht en bleek van kleur maar je moet ze wel makkelijk van de bakplaat kunnen halen.

Laat ze nog 5 minuten afkoelen op de bakplaat en laat ze dan verder afkoelen op een rooster.

**Dit recept is afkomstig van Deb's Bakery & Kitchen**



*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**

