

1-2-3 ZANDKOEKJES van Marian



Ik noem dit mijn **1-2-3 zandkoekjes-recept** omdat de verhouding van de ingrediënten zo zijn. Namelijk 100 g suiker, 200 g boter en 300 g bloem. Er bestaan heel veel receptjes voor zandkoekjes. Deze vond ik wel leuk... heel eenvoudig en gemakkelijk te onthouden! Je kan met het deeg variëren door er een extra smaakje aan te geven. Bijvoorbeeld vanille-extract, zeste van citroen of appelsien, donkere suiker te gebruiken, ... Wat de suiker betreft gebruik ik heel graag BASTERDsuiker voor een koekjesdeeg. Die bestaat in 3 variëteiten (wit, licht- of donker bruin).

Ingrediënten

- 200 g boter
- 100 g fijne kristalsuiker of basterd suiker
- 1 ei
- 300 g tarwe bloem (wit)
- 1 snuifje zout
- uitstekers voor koekjes

Werkwijze

1. Doe de boter en suiker in de beker en klop los.
1 min / snelheid 4
2. Voeg het ei toe en meng.
20 sec / snelheid 4
3. Voeg de bloem en het snuifje zout toe en meng tot een mooi deegje.
1 min / snelheid 4
4. Haal het deeg uit de beker. Kneed even door. Verdeel het deeg in 2 en verpak in folie. Laat dit minimaal 1 uur (of 1 nacht) rusten in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op **175 graden** (boven- en onderwarmte). Rol een deel van het deeg uit tussen 2 vellen plastic-folie. (dikte 5 mm) Dit is zeer handig. Je hebt geen probleem met deeg dat aan je werkblad blijft kleven. Steek de koekjes uit en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bak de koekjes gedurende ongeveer **12-14 minuten** af.
6. Laat de koekjes afkoelen op de bakplaat en bewaar ze in een koekendoos.

TIPS:

Pimp je koekjes op met suikerglazuur en leuke sprinkles.

Gebruik eens donkere (basterd) suiker.

Voeg een smaakje toe zoals vanille-extract, zeste van citroen of appelsien.

Dit deeg is geschikt om met een stempel reliëf of tekening aan te brengen.

Verpak de koekjes in een mooi zakje en geef ze cadeau! **Bakken is liefde geven!**

