

KERSTMIS ZANDKOEKJES



+ 2 jaar | Moeilijkheidsgraad: ★ | 2 uur rusttijd en 1 uur vormtijd

Benodigheden

Ingrediënten voor 80 koekjes:

- 250 g bloem
- 125 g suiker
- 150 g boter
- 2 eieren
- 1 eetlepel kaneel
- 1 snufje zout
- ½ zakje gist
- 1 zakje vanillesuiker

- [METALEN UITSTEEKVORMEN Kerst](#)
- [SILICONE BAKMATIE](#)
- [DEEGROL](#)

Tips

1) Werk het deeg in kleine stukjes, laat de rest in de koelkast liggen, dan is het makkelijker uit te rollen.

en werkvlak (of bakmat) en begin het deeg te pletten met de palm van je hand.

Stappen

- Verwarm de oven voor op 210°C.
- Snijd de boter in stukjes in een kom en laat ze zacht worden.
- Meng de bloem, suiker en vanillesuiker in een kom. Maak een kuiltje en voeg de gist, de kaneel, het zout en de zachte boter toe.
- Bewerk het mengsel met je vingertoppen tot het zanderig is.
- Giet het deeg op de bakmat en maak een kuiltje.
- Scheid het eigeel van het eiwit in een kom.
- Roer 1 eierdooier en 1 heel ei door het eerder gevormde kuiltje in het deeg.
- Kneed met de palm van je hand tot je een glad deeg hebt.
- Vorm een bal en wikkel in huishoudfolie. Laat minstens 2 uur rusten op een koele plaats.
- Rol het deeg met een deegroller uit tot een dikte van 1 cm.
- Snijd het deeg met de koekjesvormpjes uit en schik de vormpjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet ze goed uit elkaar.
- Bak in een hete oven gedurende 12 minuten tot ze goudbruin zijn, en laat ze uit de oven afkoelen.

Zo mooi als ze goed zijn! Van nature goudkleurig of versierd met poedersuiker, chocolade, topping... deze zandkoekjes met een lichte kaneelsmaak zullen jong en oud verrukken!