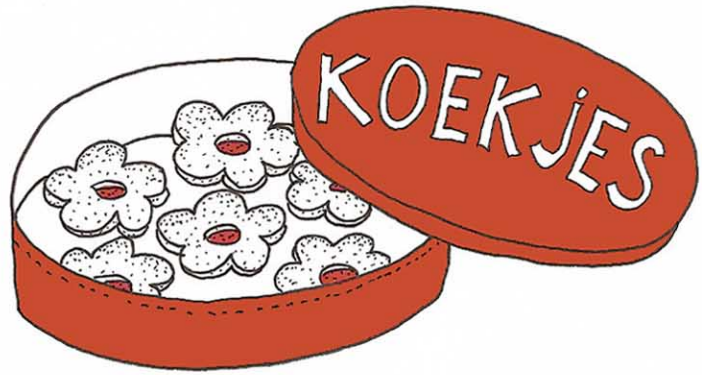


koekjes met jam (± 40 stuks)

Bereiden: 30 minuten
Wachttijd: 1 uur
Oven: 10 minuten

Nodig:

- 250 g bloem
- 125 g boter
- 100 g suiker
- 60 g hazelnoten
- 1 klein ei
- 1 zakje vanillesuiker
- snufje zout
- ± 1/2 potje frambozenjam
- poedersuiker



Doen:

Oven voorverwarmen op 175°C
Maal de hazelnoten fijn in de keuken-
machine. Doe de gerezefde bloem,
suiker, vanillesuiker, zout en ei erbij.
strooi de boter in koude bloccjes
erover. maal kort tot een deeg en
meng snel met de hand tot een
egale bal. laat 1 uur rusten in de koelkast.

Rol het koude deeg in porties uit op een
bebloemd vel bakpapier op het daurecht.

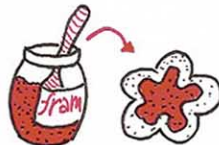
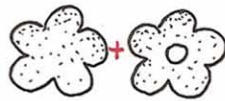
Steek er kleine koekjes uit (uormpjes of
gewone rondjes). leg ze op een vel bakpapier op de bakplaat. steek bij de helft
van de koekjes in het midden een rondje uit met de appelboor.

(je hebt nu 3 bakplaten
vol met ± 80 koekjes)

Bak ze in ± 10
minuten lichtbruin.

laat ze afkoelen.

Besmeer de dichte koekjes aan de onderkant met een
theelepeltje jam en plak de koekjes-met-gat erop. Bestrooi
de bovenkant door een theezeeffje lichtjes met poedersuiker.
Bewaar ze in een koektrommel.



leukcadeautje!

