Jamkoekjes

Wat heb je nodig

200 gram bloem
100 gram fijne kristalsuiker
115 gram boter (koud)
1 ei
½ theelepel bakpoeder
80 gram jam (smaak naar keuze)

Snijd de boter in stukjes.
Zet een zeef op een beslagkom.
Doe de bloem met de bakpoeder in de zeef.
Roer het door de zeef.

Doe de boter en de suiker bij de bloem.
Snijd met 2 messen de boter door de bloem.
Snijd door tot je een kruimelig deeg hebt.

Breek het ei in een kopje en doe het bij het deeg.
Kneed met koele handen het deeg kort door.
Vorm van het deeg een bal.

Verpak het deeg in plastic folie.
Leg het deeg 1 uur in de koelkast.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.

Haal het deeg uit de koelkast en zet de oven op 180 graden.
Rol balletjes van het deeg (± 3 cm).
Duw met de achterkant van een houten lepel een putje in elke balletje.
Leg de balletjes op de bakplaat.

Schep in ieder putje een klein beetje jam.
Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 15 minuten.
Haal de bakplaat uit de oven en laat ze 10 minuten afkoelen.
Haal de koekjes van de bakplaat en laat ze op een rooster verder afkoelen.