Zandkoekjes

Wat heb je nodig

100 gram koude boter
150 gram bloem
65 gram witte basterdsuiker
1 ei

Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Breek het ei in een kopje en klop het los.
Snijd de boter in stukjes.

Doe de bloem en de suiker in een beslagkom.
Doe de stukjes boter erbij.
Snijd met 2 messen de boter er doorheen, tot grove kruimels.

Maak het deeg tussen je vingers nog wat fijner.
Doe de helft van het ei erbij en kneed het deeg tot een bal.
Verpak het deeg in huishoudfolie en leg het 1 uur in de koelkast.

Zet de oven op 175 graden.
Strooi wat bloem op het werkblad.
Haal het deeg uit de koelkast.
Rol het deeg uit tot een lap van een ½ cm dik.

Steek met uitsteekvormpjes figuurtjes uit het deeg.
Van het deeg wat overblijft maak je een bal.
Dit rol je weer tot een lap van een ½ cm dik.
Hier steek je ook weer figuurtjes uit.

Leg de koekjes op de bakplaat en bestrijk ze eventueel met het ei.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 20 minuten gaar en lichtbruin.
Haal de bakplaat uit de oven en laat de koekjes op een rooster afkoelen.