Citroen koekjes

Wat heb je nodig

200 gram bloem
150 gram suiker
120 gram boter
1 ei
1 eidooier
1 citroen

2 theelepels bakpoeder
1 theelepel citroenaroma
1 theelepel vanille aroma
1 snufje zout
poedersuiker

Was de citroen onder de koude kraan.
Dep hem droog met keukenpapier.
Rasp de schil van de citroen met een zesteur of fijne rasp.
Snijd de citroen door de helft en pers de citroen.

Doe de boter en de suiker in een beslagkom.
Doe de citroenrasp erbij,
Mix de boter met de suiker romig en luchtig.
Dit duurt ongeveer 15 minuten.

Doe het ei en de eidooier bij het botermengsel in de beslagkom.
Doe er 1 eetlepel citroensap bij.
Doe het citroen aroma en vanille aroma er ook bij.
Mix het kort door elkaar.

Doe de bloem en het bakpoeder ook in de beslagkom.
Doe het zout erbij.
Mix alles nog even tot een glad deeg.
Zet het deeg een half uur in de koelkast.

Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 180 graden.
Haal het deeg uit de koelkast.
Rol balletjes van het deeg van ongeveer 2½ cm grootte.

Schep een laag poedersuiker in een diep bord of een schaal.
Rol de deegballetjes door de poedersuiker.
Zorg dat ze rondom bedekt zijn met poedersuiker.
Druk de balletjes iets plat en leg ze op de bakplaat.

Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten gaar.
Laat de koekjes 1 minuut op de bakplaat liggen.
Leg ze daarna op een taartrooster om af te koelen.