

# Zeeuwse rondjes

## Wat heb je nodig

250 gram Zeeuwse bloem  
100 gram witte basterdsuiker  
125 gram roomboter  
50 gram margarine

2 theelepels [vanillesuiker](#) (of 1 zakje)  
1 theelepel bakpoeder  
1 mespuntje zout  
1 ei



Haal de boter een uur van tevoren uit de koelkast.  
Snijd de boter in blokjes.  
Hang een zeef in een beslagkom.  
Doe de bloem en het bakpoeder in de zeef en roer het er door.



Doe basterdsuiker en de vanillesuiker bij de bloem.  
Doe het zout er ook bij.  
Klop alles door elkaar met een garde.



Breek het ei in een kopje en klop het los.  
Doe de helft ( $\pm$  30 ml) in de beslagkom.  
Doe de boter er ook bij.



Doe de deeghaken in de mixer.  
Kneed het tot een kruimelig deeg.  
Dit duurt ongeveer 3 minuten.  
Kneed het met de hand kort tot een soepel deeg.



Verdeel het deeg in 2 gelijke ballen.  
Rol elke bal uit tot een rol van 20 cm lang.  
Verpak de rollen in plastic folie.  
Leg de rollen 1 uur in de koelkast.



Zet de oven op 165 graden en bekleed 2 bakplaten met bakpapier.  
Haal de rollen uit de koelkast en haal de folie eraf.  
Snijd de rollen in plakjes van 1 cm dik.  
Leg de plakjes op de bakplaten.



Zet een bakplaat in de oven en bak de koekjes 15 minuten.  
Bak daarna de andere bakplaat met koekjes.  
Laat de koekjes 1 minuut op de bakplaat liggen.  
Leg ze daarna op een taartrooster om ze af te laten koelen.