Crème koekjes

Wat heb je nodig

Koekjes:
135 gram bloem
65 gram boter
50 gram witte basterdsuiker
15 gram vanillesuiker
2 eetlepels ei (losgeklopt)
1 snufje zout

Crème:
125 gram poedersuiker
125 gram roomboter (zacht)
1 eetlepel water
1 theelepel vanille aroma

Gekleurde strooisels

Doe de basterdsuiker en de vanillesuiker in een beslagkom.
Doe de boter erbij en klop het met de mixer romig.
Doe dan het ei erbij.
Klop het door elkaar tot het ei helemaal is opgenomen.

Doe de bloem en het zout erbij.
Kneed het met de hand tot een soepel deeg.
Verpak het deeg in plastic folie.
Leg het deeg 1 uur in de koelkast.

Zet de oven op 180 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Strooi wat bloem op het werkblad.
Rol het deeg uit tot een lap van ½
Steek er rondjes uit van ongeveer 3 cm in doorsnede.

Leg de rondjes op de bakplaat.
Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 8 minuten.
Laat de koekjes 2 minuten op de bakplaat liggen.
Leg ze daarna op een taartrooster om af te koelen.

Doe de boter voor de crème in een beslagkom.
Mix de boter romig, dit duurt ongeveer 5 minuten.
Doe de helft van de poedersuiker erbij.
Klop het er door in ongeveer 3 minuten.

Doe de rest van de poedersuiker erbij.
Klop dit er ook weer in ongeveer 3 minuten door.
Doe het vanille aroma en het water erbij.
Klop dit in ongeveer 1 minuut tot een gladde crème.

Doe een spuitmondje in de spuitzak en vul de spuitzak.
Spuit rozetjes op de koekjes.
Doe dit door van binnen naar buiten te spuiten.
Versier de koekjes met strooisel en laat de crème uitharden.