Kwarkkoekjes

Wat heb je nodig

250 gram kwark
50 gram boter (zacht)
100 gram bloem
1 snufje zout
jam
2 eetlepels rietsuiker

Hang een zeef in een beslagkom.
Doe de bloem in de zeef en roer het er door.
Doe de boter in een andere beslagkom.
Klop de boter met de mixer tot room.

Doe de kwark bij de boter in de beslagkom.
Klop de kwark door de boter.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.

Doe de gezeefde bloem bij het botermengsel.
Doe het zout er ook bij.
Roer het met een houten lepel door elkaar.

Kneed het met de hand kort door.
Zet de beslagkom met het deeg 30 minuten in de koelkast.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 180 graden.

Strooi wat bloem op het werkblad.
Rol het deeg uit tot een lap van ½ cm dik.
Steek 20 rondjes uit het deeg.
Leg 10 rondjes op de bakplaat.

Schep op elk rondje een halve theelepel jam.
Strijk de jam een beetje uit, laat de randjes vrij.
Leg de andere rondjes er bovenop.
Druk de randen goed aan.

Bestrooi de rondjes met rietsuiker.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 20 minuten gaar en lichtbruin.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.