Amandel abrikoos koekjes

Wat heb je nodig

120 gram roomboter
120 gram amandelmeel
70 gram lichtbruine basterdsuiker
125 gram bloem
1 snufje zout
1 theelepel vanille-extract
30 gram amandelen
abrikozenjam

Leg een vel bakpapier op de bakplaat en zet de oven op 180 graden.
Doe de amandelen in de hakmolen.
Maal de amandelen tot kleine korrels.
Snijd de boter in stukjes.

Doe de bloem en het zout in een beslagkom.
Doe het amandelmeel en de suiker erbij.
Doe de boter en het vanille-extract er ook bij.

Kneed met de mixer met deeghaken.
Kneed tot een kruimelig deeg.
Kneed met de hand tot een samenhangend deeg.
En vorm er een bal van.

Verdeel het deeg in 14 gelijke stukjes.
Rol hier balletjes van.
Doe de fijngehakte amandelen op een groot bord.

Rol de balletjes door de fijngehakte amandelen.
Duw de amandelen een beetje in het deeg.
Leg de balletjes op de bakplaat.

Maak kuiltjes in de balletjes.
Doe dit met de achterkant van een houten lepel.
Als het deeg scheurt, moet je het een beetje aandrukken.
Vul de kuiltjes met jam.

Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 15 minuten goudbruin.
Laat de koekjes helemaal afkoelen op de bakplaat.
Tijdens het afkoelen worden de koekjes nog steviger.