

Nutella swirl koekjes

Wat heb je nodig

225 gram boter
150 gram basterdsuiker (wit)
8 gram vanillesuiker
1 eidooier
280 gram bloem
1 snufje zout
8 eetlepels Nutella



Doe 225 gram boter in een beslagkom.
Doe de basterdsuiker en de vanillesuiker erbij.
Mix dit tot een romig mengsel.
Doe de eidooier erbij en mix hem er doorheen.



Doe de bloem en het zout bij het botermengsel.
Mix het tot een stevig deeg.
Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken.
Het is makkelijker om 2 rollen te maken, dan 1 hele lange.



Verpak 1 stuk deeg in folie en leg het in de koelkast.
Leg een stuk huishoudfolie van 40 x 40 cm op het werkblad.
Leg het deeg op de folie en rol het uit tot een lap van 3 mm dik.
Verdeel 4 eetlepels Nutella over de lap deeg.



Smeer de Nutella gelijkmatig uit over het deeg.
Laat de randjes ongeveer 1 cm vrij.
Rol het deeg vanaf de brede kant op.
Het begin voorzichtig oprollen.



Rol het deeg stevig op met behulp van de folie.
Als het opgerold is, vouw je de folie er stevig omheen.
Rol het deeg een paar keer heen en weer over het werkblad.
Leg het deeg minstens 1 uur in de koelkast.



Maak van het andere stuk deeg op dezelfde manier een rol.
Zet de oven op 180 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Haal de rol deeg uit de koelkast en verwijder de folie.
Snijd de rol in plakjes van 1 cm dik.



Leg de plakjes deeg op de bakplaat.
Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 16 minuten.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.
Maak van de tweede rol op dezelfde manier koekjes.