Snelle rozijnen koekjes

Wat heb je nodig

100 gram zelfrijzend bakmeel
60 gram suiker
75 gram boter
100 gram rozijnen
1 ei
½ theelepel koekkruiden

1 uur van tevoren:
Was de rozijnen met koud water.
Week de rozijnen 15 minuten in lauw water.
Giet de rozijnen af in een zeef en laat ze goed uitlekken.

Zet de oven op 180 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de laagste stand en zet de kookplaat uit.

Breek het ei in een kopje.
Doe het zelfrijzend bakmeel in een beslagkom.
Doe de suiker en het ei erbij.

Schenk de gesmolten boter er ook bij.
Roer alles goed door elkaar.
Blijf roeren tot een soepel deeg.

Doe de koekkruiden bij het deeg.
Doe de rozijnen er ook bij.
Kneed met de hand, de rozijnen er door.

Schep met 2 theelepels bergjes op de bakplaat.
Leg ze niet te dicht bij elkaar, ze lopen nog uit.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 15 minuten gaar.

De koekjes zijn na het bakken nog een beetje zacht.
Laat de koekjes 2 minuten afkoelen op de bakplaat.
Leg daarna de koekjes op een taartrooster.
Laat de koekjes helemaal afkoelen.