Stempelkoekjes

Wat heb je nodig

300 gram bloem
250 gram boter (zacht)
100 gram poedersuiker
1 theelepel vanille extract
bloem voor op het werkblad

koekjes stempels
uitsteekvormpjes (iets groter dan de stempels)

Snijd de boter in stukken.
Doe de suiker in een beslagkom.
Doe de boter erbij.
Mix de boter met de suiker tot een romig geheel.

Doe de vanille extract erbij.
Mix nog 1 minuut.
Doe de bloem bij het botermengsel.

Kneed met de hand tot een stevig deeg.
Maak er een bal van.
Verpak het deeg in plastic folie.
Leg het 1 uur in de koelkast.

Zet de oven op 175 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Strooi wat bloem op het werkblad.
Rol het deeg uit tot een lap van 5 mm dik.

Doop de stempel in de bloem en schud het teveel eraf.
Maak stempelafdrukken in het deeg.
Houd ruimte tussen de afdrukken.
Steek de gestempelde koekjes uit met een uitsteekvormpje.

Schuif de koekjes op een pannenkoekmes.
Leg de koekjes op de bakplaat.
Rol de rest van het deeg weer uit.
Maak daar ook koekjes van, op dezelfde manier.

Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 14 minuten gaar.
Als de randjes goudbruin zijn, zijn de koekjes goed.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.