Vanille koekjes

Wat heb je nodig

260 gram bloem
200 gram boter (koud)
100 gram amandelen
80 gram poedersuiker
1 vanille stokje
4 eetlepels kristalsuiker
1 ei
1 zakje vanillesuiker
1 snufje zout

Scheid het ei met de eierscheider.
Doe het eiwit in een bakje, dit gebruik je niet.
Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden.
Schraap met een mesje het merg uit het stokje.

Doe de amandelen in de hakmachine of blender.
Maal de amandelen fijn.
Snijd de koude boter in kleine stukjes.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.

Hang een zeef boven een beslagkom.
Doe de poedersuiker in de zeef en roer het er door.
Hang een zeef boven een andere beslagkom.
Doe de bloem in de zeef en roer het er door.

Maak een kuiltje in de bloem.
Doe het eigeel, zout en vanillemerg in het kuiltje.
Doe de gezeefde poedersuiker en de gemalen amandelen erbij.
Doe de boter er ook bij.

Snijd met 2 messen alles door elkaar.
Blijf snijden tot je een kruimelig deeg krijgt.
Kneed met de hand tot een samenhangend deeg.
Verdeel het deeg in 2 stukken.

Maak 2 rollen met een doorsnede van ieder 5 cm.
Verpak ze in plastic folie en leg ze 1 uur in de koelkast.
Zet na 50 minuten de oven op 180 graden.
Snijd de rollen in schijfjes van een ½ cm dik en leg ze op de bakplaat.

Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 12 minuten.
Doe de kristalsuiker en de vanillesuiker in een schaal.
Wentel de warme koekjes door de suiker, met een spatel of 2 vorken.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.