

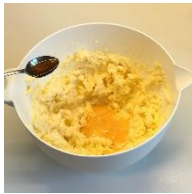
Paas koekjes

Wat heb je nodig

400 gram bloem
200 gram boter (zacht)
175 gram witte basterdsuiker
1 ei
1 theelepel vanille extract
bloem voor op het werkblad



Hang een zeef in een beslagkom.
Doe de bloem in de zeef en roer het er door.
Snijd de boter in kleine stukjes.
Breek het ei in een kopje en klop het los.



Doe de boter en de basterdsuiker in een andere beslagkom.
Mix de boter en de suiker romig.
Doe dit met de mixer met de gardes.
Doe het ei en het vanille extract erbij.



Mix alles door elkaar, tot het goed gemengd is.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.
Doe de bloem erbij.
Doe de deeghaken in de mixer.



Knead met de mixer tot een kruimelig deeg.
Knead verder met de hand, tot een soepel deeg.
Vorm er een bal van en verdeel het in 2 gelijke stukken.



Verpak de stukken deeg in plastic folie.
Leg het 1 uur in de koelkast.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Haal 1 stuk deeg uit de koelkast en zet de oven op 180 graden.



Strooi wat bloem op het werkblad en leg het deeg erop.
Rol het deeg uit tot een lap van 5 mm dik.
Steek met paasvormpjes, figuurtjes uit het deeg.
Leg de figuurtjes op de bakplaat.



Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 10 tot 12 minuten.
Laat de koekjes 2 minuten afkoelen op de bakplaat.
Laat ze verder afkoelen op een taartrooster.
Bak van het andere stuk deeg, koekjes op dezelfde manier.