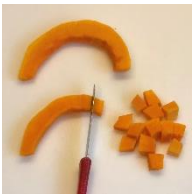


Pompoen koekjes

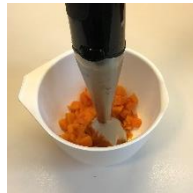
Wat heb je nodig

200 gram zelfrijzend bakmeel
75 gram boter (zacht)
90 gram fijne kristalsuiker
1 ei
100 ml water

200 gram pompoen (geschild)
1 theelepel vanille extract
1 theelepel [pumpkin spice](#)
(of koekkruiden)



Snijd de pompoen in kleine stukjes en doe ze in een pan.
Doe het water erbij en zet de pan op de kookplaat.
Breng het aan de kook op de middelste stand.
Zet op de laagste stand en laat 10 minuten zachtjes koken.



Giet de pompoenstukjes af in een zeef en laat even uitlekken.
Doe de pompoenstukjes in een beslagkom.
Pureer ze met de staafmixer tot puree.
Doe het vanille extract erbij en roer het goed door elkaar.



Scheid het ei met een ei-scheider.
Doe de dooier in een kopje.
Klop het eiwit los met een kleine garde of een vork.
Zet de oven op 170 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Doe bloem en de boter in een andere beslagkom.
Doe de suiker en de eidooier erbij.
Doe de pumpkin spice (of koekkruiden) er ook bij.



Doe de gardes in de mixer.
Mix alles door elkaar, op de middelste stand.
Je krijgt een kruimelig deeg.
Doe de pompoenpuree erbij.



Knead alles met de hand goed door elkaar.
Schep een eetlepel deeg uit de kom.
Leg het op de bakplaat en vorm het tot een bolletje.
Houd voldoende ruimte tussen de bolletjes.



Bestrijk de bolletjes met het losgeklopte eiwit.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 25 minuten gaar.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.