

Shortbread abrikozen koekjes

Wat heb je nodig

215 gram bloem
100 gram suiker
170 gram roomboter
½ theelepel vanille extract

75 gram gedroogde abrikozen
25 gram walnoten
1 snufje zout
bloem voor op het werkblad



Snijd de abrikozen in reepjes.
Snijd de reepjes in kleine stukjes.
Snijd of breek de walnoten in stukjes.



Snijd de boter in stukjes en doe ze in een beslagkom.
Doe de suiker en de bloem erbij.
Doe het vanille extract er ook bij.
Strooi het snufje zout erover.



Kneed het met de hand door elkaar.
Kneed het tot een samenhangend deeg.
Doe de walnoten en de abrikozen erbij.



Kneed het kort door elkaar.
Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken.
Vorm hier 2 rollen van ongeveer 5 cm dik van.



Verpak de rollen in plastic folie.
Leg ze minstens 1 uur in de koelkast.
Zet na 1 uur de oven op 175 graden.
Bekleed 2 bakplaten met bakpapier.



Haal 1 rol deeg uit de koelkast.
Leg het deeg op een snijplank.
Snijd het deeg in plakken van 5 mm dik.
Leg de plakken op de bakplaat.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes 20 minuten, tot de randjes goudbruin zijn.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.
Maak van de andere rol deeg, koekjes op dezelfde manier.