

Boter koekjes

Wat heb je nodig

125 gram speltbloem
125 gram boter
125 gram suiker
3 eieren
1 citroen
boter om in te vetten

1 muffinvorm 12 cups



Zet de oven op 180 graden en haal het rooster eruit.
Vet de muffinvorm in met boter.
Was de citroen, dep hem droog met keukenpapier.
Rasp de citroen met een zesteur of op de fijne rasp.



Scheid de eieren met een ei-scheider.
Doe 2 eidooiers bij elkaar in een schaal.
Doe 1 eidooier in een kopje en klop het los.
De eiwitten gebruik je niet, die kun je voor iets anders gebruiken.



Schep de bloem op het werkblad.
Maak een kuiltje in het midden.
Doe de 2 eidooiers en de boter in het kuiltje.
Doe 1 eetlepel geraspte citroenschil erbij.



Begin vanuit het midden te kneden.
Doe dit met de vingertoppen van 1 hand.
Kneed tot een samenhangend deeg.
Maak een bal van het deeg.



Zet de muffinvorm op het ovenrooster.
Verdeel het deeg in 12 gelijke stukjes.
Leg de stukjes deeg in de muffinvorm.
Druk het deeg in de vormpjes.



Maak een ruitpatroon in het deeg.
Doe dit met een vork.
Bestrijk de bovenkant van het deeg met losgeklopt ei.



Zet het rooster met de muffinvorm in de oven.
Bak ze in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar.
Laat de koekjes in de vorm afkoelen.
Haal ze uit de vorm als ze helemaal afgekoeld zijn.