

# Cottage cheese koekjes

## Wat heb je nodig

250 gram bloem  
180 gram cottage cheese  
80 gram boter (zacht)  
2 eieren  
1 theelepel bakpoeder

1 theelepel baking soda  
1 theelepel vanille-extract  
1 theelepel amandel-extract  
1 snufje zout



Zet de oven op 180 graden.  
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.  
Hang en zeef boven een beslagkom.  
Doe de bloem in de zeef en roer het er door.



Doe de suiker in een andere beslagkom.  
Doe de cottage cheese en de roomkaas erbij.  
Doe de boter er ook bij.  
Strooi het zout erover.



Breek de eieren in een kopje en doe ze erbij.  
Doe het vanille-extract en het amandel-extract er ook bij.  
Klop met de mixer tot een klontvrij mengsel.  
Dit duurt ongeveer 5 minuten.



Doe de gezeefde bloem bij het mengsel in de beslagkom.  
Doe de baking soda erbij.  
Doe het bakpoeder er ook bij.



Meng met een spatel alles door elkaar.  
Zorg dat het goed gemengd is.  
Schep met 2 lepels hoopjes op de bakplaat.  
Zorg voor voldoende tussenruimte.



Zet de bakplaat in de oven.  
Bak de koekjes in ongeveer 8 minuten gaar.  
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.