

Dadel koekjes

Wat heb je nodig

250 gram bloem
100 gram boter (zacht)
30 gram poedersuiker
75 gram dadels
10 gram walnoten

1 ei
1 theelepel vanille-extract
8 gram vanille suiker
½ theelepel kaneel



Doe de bloem en de boter in een beslagkom.
Doe het ei en de poedersuiker erbij.
Doe de vanillesuiker en het vanille-extract er ook bij.



Kneed het met de hand door elkaar.
Kneed het tot een samenhangend deeg.
Vorm het deeg tot een bal.
Dek het af met folie en zet het 30 minuten in de koelkast.



Haal de pit uit de dadels.
Snijd de dadels in stukken.
Doe ze in een mengbeker.
Doe de walnoten en de kaneel erbij.



Pureer het met de staafmixer tot een gladde pasta.
Haal het uit de mengbeker en leg het op een bord.
Maak 20 kleine balletjes van de pasta.
Zet de oven op 180 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Haal het deeg uit de koelkast.
Verdeel het deeg in 20 gelijke stukjes.
Maak er balletjes van.
Druk er met je duim een holletje in.



Leg een dadelballetje in het holletje.
Duw het deeg over de vulling heen en rol het tot een balletje.
Leg de balletjes op de bakplaat.
Druk met een vork op de balletjes, zodat er een patroon ontstaat.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes ongeveer 15 minuten.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.
Je kunt ze met poedersuiker bestrooien als ze nog warm zijn.