

# Koekjes met karamel vulling

## Wat heb je nodig

Voor de koekjes:

125 gram boter (zacht)  
115 gram fijne kristalsuiker  
125 gram bloem  
125 gram zelfrijzend bakmeel  
1 ei  
¼ theelepel vanille-extract  
1 snufje zout

Voor de vulling:

95 gram bruine basterdsuiker  
30 gram boter  
160 gram gecondenseerde melk



Doe de 125 gram boter en de kristalsuiker in de mengkom.  
Klop het met de keukenmachine (of mixer) tot een romig mengsel.  
Doe het zout, ei en ¼ theelepel vanille-extract erbij.  
Klop het tot het ei helemaal opgenomen is.



Hang een zeef boven de mengkom.  
Doe de bloem en het zelfrijzend bakmeel in de zeef.  
Roer het door de zeef.



Kneed het kort tot een glad deeg.  
Verpak het deeg in huishoudfolie en leg het 1 uur in de koelkast.  
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.  
Zet de oven op 170 graden.



Strooi wat bloem op het werkblad en leg het deeg erop.  
Rol het deeg uit tot een lap van ongeveer 4 mm dik.  
Steek met een rond gekarteld vormpje koekjes uit het deeg.  
Leg de koekjes op de bakplaat met voldoende tussenruimte.



Zet de bakplaat in de oven.  
Bak de koekjes in ongeveer 17 minuten licht-goudbruin.  
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.  
Als je deeg over houdt, kun je op dezelfde manier koekjes bakken.



Doe 30 gram boter, basterdsuiker en gecondenseerde melk in een pan.  
Zet de pan op de kookplaat, middelste stand.  
Breng het al roerend aan de kook.  
Laat het 2 minuten koken en zet de kookplaat uit.



Laat de vulling 5 minuten afkoelen.  
Besmeer de helft van de koekjes met de vulling.  
Leg de andere helft van de koekjes er bovenop.  
Druk ze iets aan en laat de vulling helemaal koud worden.