

Koekjes met vanille vulling

Wat heb je nodig

125 gram zelfrijzend bakmeel
125 gram bloem
125 gram boter (zacht)
115 gram fijne kristalsuiker
1 ei
½ theelepel vanille-extract
1 snufje zout

vanille vulling:
150 gram poedersuiker
25 gram zachte boter
½ theelepel vanille extract
1 eetlepel kokend water



Doe de boter en de kristalsuiker in een beslagkom.
Klop het met de mixer tot een romig mengsel.
Dit duurt ongeveer 3 minuten.
Doe het zout, het ei en het vanille-extract erbij.



Klop het in 2 minuten tot een glad mengsel.
Hang een zeef boven de beslagkom.
Doe de bloem en het zelfrijzend bakmeel erin.
Roer het door de zeef.



Kneed het met de hand tot een zacht deeg.
Verpak het in folie en leg het 1 uur in de koelkast.
Bekleed 2 bakplaten met bakpapier.
Zet de oven op 170 graden.



Strooi wat bloem op het werkblad.
Rol het deeg uit tot een lap van 4 mm dik.
Steek rondjes uit het deeg.
Je kunt ook nog bij de helft, vormpjes uit de rondjes steken.



Leg de rondjes op de bakplaat met voldoende afstand.
Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 17 minuten.
Laat de koekjes 2 minuten op de bakplaat afkoelen.
Leg ze op een taartrooster om verder af te koelen.



Vulling: Zeef de poedersuiker boven een beslagkom.
Doe de boter, het vanille-extract en het kokend water erbij.
Roer alles goed door elkaar tot een klontvrij mengsel.
Als het te dun is, nog wat poedersuiker erbij doen.



Laat de koekjes helemaal afkoelen.
Besmeer een dicht koekje met de vulling, niet de dik.
Leg er een uitgestoken of dicht koekje bovenop.
Laat de koekjes even opstijven, voor je ze in de trommel doet.