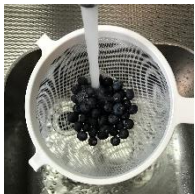


# Blauwe bessen koekjes

## Wat heb je nodig

240 gram bloem  
120 gram boter (zacht)  
100 gram suiker  
60 gram zure room  
2 eieren

200 gram blauwe bessen  
½ theelepel bakpoeder  
1 theelepel vanille-extract  
1 mespuntje zout



Doe de blauwe bessen in een zeef.  
Was ze onder de koude kraan.  
Laat ze goed uitlekken.



Zet de oven op 190 graden.  
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.  
Breek de eieren in 2 kopjes.



Doe de bloem in een beslagkom.  
Doe het zout en de bakpoeder erbij.  
Roer het goed door elkaar.  
Zet dit even apart voor later.



Doe de boter en de suiker in een andere beslagkom.  
Klop met de mixer tot een romig mengsel.  
Dit duurt ongeveer 5 minuten.  
Doe de eieren, zure room en vanille-extract erbij.



Klop het met de mixer door elkaar.  
De eieren moeten er helemaal doorheen gemengd zijn.  
Doe het bloemmengsel bij het botermengsel.  
Roer dit goed door elkaar tot een soepel deeg.



Doe de blauwe bessen bij het deeg.  
Schep het door elkaar tot alles goed gemengd is.  
Vorm met een ijsschep of 2 lepels bolletjes.  
Leg de bolletjes op de bakplaat.



Zet de bakplaat in de oven.  
Bak de koekjes in 25 minuten gaar.  
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.