

**Kokenmetdominique.jouwweb.be**

Telefoon 0495 54 53 63

Demo – info en verkoop

kokenmetdominique@telenet.be

## **Kerst koekjes**

### **Ingrediënten**

- 1 onbehandelde citroenschil (optioneel)
- 250g bastaardsuiker
- 2 ei
- 250g zachte boter, in stukken gesneden
- 20g kaneelpoeder
- 125g gemalen amandelen
- 375g tarwemeel

### **Bereiding**

- Doe de citroenschil en 50 g suiker in de kom en meng 10 sec/snelheid 10. Schraap de zijkanten van de kom met de spatel.
- Voeg de resterende suiker, 1 ei, boter, kaneel en amandelpoeder, meng dan 30 sec/snelheid 4.
- Voeg bloem toe en kneed 1 min/deegfunctie.
- Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en zet apart.
- Breng het deeg over op een vel bakpapier. Plaats er een tweede vel op en laat het met behulp van een deegroller uitrollen tot een dikte van 2-3 mm. Zet 40 minuten opzij in de koelkast. Met behulp van de cookie cutter van uw keuze, snijd het deeg in koekjes en verspreid ze op de voorbereide bakplaat, zorg ervoor dat de ruimte tussen zit. Klop het laatste ei met een vork en borstel met een keukenborstel iedere koekje in. Bak gedurende 10-15 minuten op 180°C. Wanneer uit de oven, laat afkoelen voor het proeven.