


Chocoladekoekjes

ongeveer 40 stukken

   eenvoudig

 tot 15 Min.



Ingrediënten:

Voor het deeg:

1 bereiding voor Dr. Oetker Vanille
Zandkoekjes
225 g zachte boter
65 g cacaopoeder
4 eetl. melk

Voor de afwerking:

Dr. Oetker Chocoladeglazuur
noten
geschaafde amandelen

De voorbereiding:

Bedek de bakplaat met bakpapier.

1 De bereiding van het deeg:

Roer de boter zacht in een beslagkom en voeg de deegmix toe.

2 Voeg het cacaopoeder en de melk toe en meng door het deeg.

3 Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.

4 Verdeel het deeg in 3 gelijke delen.

5 Bestuif het aanrecht met bloem en rol van elk deel een deegrol van 20 cm. Leg deze ca. 15 min. in de koelkast.



- 6 Verwarm ondertussen de oven voor:

Elektrische oven: 170 °C

Heteluchtoven: 150 °C

Plaats in de oven: In het midden

Baktijd: 15 - 20 minuten

- 7 Snijd daarna de deegrollen in gelijke plakjes (dikte ca. 1 cm), en leg ze op de bakplaat met een tussenruimte van ca. 3-5 cm.

- 8 **Het bakken:**

Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de koekjes in 15-20 min. gaar en lichtbruin.

De koekjes zijn zacht als ze uit de oven komen. Laat afkoelen.

- 9 Verwarm het Chocoladeglazuur zoals aangegeven op de verpakking. Bedek elk koekje met een beetje glazuur.

- 10 Bestrooi daarna elk koekje met wat gehakte noten of amandelschilfers, nog voor het glazuur hard geworden is. Zo blijven de nootjes goed liggen.

