

Knapperige boterkoekjes

40 - 45 stukken



eenvoudig

tot 40 Min.



Ingrediënten:

Voor het deeg:

280 g bloem
1 koffiel. Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
130 g poedersuiker
1 zakje Dr. Oetker Bourbon
Vanille Suiker
250 g boter (op
kamertemperatuur)

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 180 °C / Heteluchtoven: 160 °C / Gasoven: 3 /
Baktijd: 12 minuten

- 1 Verwarm de oven voor. Meng de bloem en de Backin en zeef boven een mengkom. Voeg de overige ingrediënten op volgorde van de ingrediëntenlijst toe en kneed met een mixer met deeghaken tot een stevig deeg.
- 2 Vorm van het deeg een rol en snijd het deeg in schijven van 5 mm dikte. Maak van de deegschijven balletjes, druk ze plat en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
- 3 Doop een vork telkens in de bloem en maak een afdruk op het koekje. Plaats de bakplaat in het midden van de oven.