


Vanille zandkoekjes

ongeveer 40 stukken

 eenvoudig

 tot 20 Min.



Ingrediënten:

Voor het deeg:

1 bereiding voor Zandkoekjes
225 g zachte boter

Voor de decoratie:

Dr. Oetker Chocoladestiften

De voorbereiding:

Bedek de bakplaat met bakpapier.

1 Het deeg:

Roer de boter zacht in een beslagkom en voeg de deegmix toe. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg. Verdeel het deeg in 3 gelijke delen. Bestuif het aanrecht met bloem en rol van elk deel een deegrol van 20 cm. Leg deze ca. 15 min. in de koelkast.

2 Verwarm ondertussen de oven voor:

Elektrische oven: 170 °C

Heteluchtoven: 150 °C

Plaats in de oven: In het midden

Baktijd: 15 - 20 minuten

3 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.



Dr. Oetker n.v

4 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.

5 Versieren:

Versier de koekjes van de Chocoladestiften.

