

Vegan zandkoekjes voor kerst

20 stukken



enige ervaring gewenst

tot 35 Min.



Ingrediënten:

Voor het lichte deeg:

50 g margarine
75 g poedersuiker
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
140 g bloem
2 eetl. water koud

Voor het donker deeg:

140 g bloem
10 g cacao poeder
50 g margarine plantaardig
75 g poedersuiker
2 eetl. water koud

1 Voor het lichte deeg:

Doe alle ingrediënten in een kom en kneed met de hand tot een glad deeg. Wikkel het in huishoudfolie en laat het ongeveer 10 minuten in de koelkast rusten.

2 Voor het donker deeg:

Meng de bloem met de cacao en voeg de resterende ingrediënten toe. Nogmaals, met de hand kneden, in huishoudfolie wikkelen en ongeveer 10 minuten in de koelkast laten rusten.

3 Rol het lichtere deeg uit tot een rechthoek van 0,5 cm dik tussen twee

vellen bakpapier. Rol het donkere deeg opnieuw uit in dezelfde afmetingen met behulp van twee vellen bakpapier, leg het op het lichtere deeg en druk het samen. Rol het deeg op vanaf de lange zijde, wikkel het in huishoudfolie en laat het nog 20 minuten in de koelkast rusten.



Dr. Oetker n.v

- ④ Verwarm de oven voor. Snijd de deegrol in schijven (ongeveer 1 cm dik), leg ze op een bakplaat bedekt met bakpapier en bak ongeveer 25 minuten op het middelste rek. Haal de koekjes uit de oven en laat afkoelen op een rooster.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven: 155 °C

Baktijd: ongeveer 25 minuten

Tip from the Test Kitchen

- Maak deze vegan kerstkoekjes thuis met de bakhulpjes van Dr. Oetker



s.a. Dr. Oetker n.v. - Pegasus Park, De Kleetlaan 7B bus 1, 1831 Diegem- www.oetker.be E-Mail: info@oetker.be

- Tel. 0800 - 90.307