

Vrolijke zandkoekjes

30 porties



eenvoudig

tot 15 Min.

**Ingrediënten:****Voor het deeg:**

250 g bloem
1 ei
zout
180 g boter
130 g suiker
½ flacon Dr. Oetker Vanille
Aroma
1 koffiel. citroenrasp

Voor de decoratie:

1 zakje Dr. Oetker
Chocoladeglazuur
1 zakje Dr. Oetker Gebaksglazuur
1 zakje Dr. Oetker Roze Glazuur
Dr. Oetker Strooifeest
Dr. Oetker Chocoladestiften
0.05 Dr. Oetker Chocofantasie

- 1** Meng de bloem, het ei, het snuffje zout, de boter en de suiker onder elkaar. Voeg 1 tl Vanille Aroma en de zeste van een halve citroen toe. Kneed het geheel tot een samenhangend deeg.
- 2** Verpak het deeg in plastic folie en laat 1 uur rusten in de koelkast.
- 3** Verwarm de oven voor op 180°C.
- 4** Haal het deeg uit de koelkast en kneed nog eens kort door. Rol het deeg uit op een bebloemd werkblad tot een dikte van 5 millimeter. Steek of snijd er koekjesvormen uit en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
- 5** Bak de koekjes in 15 minuten goudbruin en gaar. Laat de koekjes afkoelen op een rooster.
- 6** Bestrijk de koekjes met gebaksglazuur, chocoladeglazuur en roze glazuur. Versier daarna naar wens met strooifeest en chocofantasie en werk af met de chocoladestiften.