



PAASKOEKJES

#FoodieFriday

Benodigdheden (15 koekjes)

225g boter
150g fijne suiker
8g vanillesuiker
1 eierdooier
280g bloem
Snuifje zout
15 paaseieren naar keuze
Schaaltje kristalsuiker

Bereiding

Klop de boter, suiker en vanillesuiker romig. Voeg er de eierdooier aan toe en meng goed.

Neem een aparte kom. Meng er de bloem en het zout in. Voeg dit in delen toe aan het botermengsel. Kneed goed tot je een samenhangend deeg hebt.

Rol het deeg in een grote bol. Pak het in met doorzichtige folie en laat het deeg een uur rusten in de koelkast.

Warm de oven voor op 190°C.

Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Rol bolletjes uit het deeg. De bolletjes rol je dan nog eens in een schaalje kristalsuiker, zodat het hele bolletje bedekt is met suiker.

De bolletjes mogen nu op de bakplaat en meteen in de oven. 15 minuten op 190°C.

Meteen nadat de koekjes uit de oven zijn, duw je zachtjes een paaseitje in het midden van het koekje. Duw niet te hard, zodat je eitje niet helemaal begint te smelten. Je kan de paaseitjes nu nog makkelijk in de koekjes duwen, omdat ze nu nog een beetje zacht zijn.

Laat alles afkoelen en geniet van je paaskoekjes!