



Kerst Koekjes



Ingrediënten:

260 gram suiker

215 gram (room)boter, op kamertemperatuur/zacht

1,5 theelepel vanille (vloeibaar of vanillesuiker uit een zakje)

2 eieren

515 gram zelfrijzend bakmeel

1 kleine theelepel zout

1/2 theelepel baking soda (of 1 theelepel bakpoeder)

Ook nodig:

Mixer

Bak plaat/platen

Deegroller

Rooster



Recept:

Meng suiker, boter, vanille en eieren in een grote kom (een keukenmachine/mixer is handig).

Voeg de rest van de ingrediënten toe - mix goed. Verdeel het deeg in 3 ongeveer gelijke delen, verpak ze in plastic folie en laat deze pakketjes minstens 4 uur in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 200 graden Celcius. Rol het deeg uit op een met meel bestoven ondergrond tot een dikte van ongeveer 0,3 cm.

Steek nu je koekjes uit met een vormje en leg ze met een tussenruimte van ca. 2,5 cm op je bakplaat. Herhaal het uitrollen en uitsteken met het overgebleven deeg.

Versier je koekjes eventueel en bak ze ongeveer 7 à 8 minuten. Als de randen van je koekjes mooi goudbruin zijn, kunnen ze uit de oven. Laat ze afkoelen op een rooster - smullen maar!

Mocht je de kerstkoekjes kado willen doen, dan is het extra feestelijk ze in een lege en versierde jampot te doen. Hoe je zo'n [kerstdekseltje](#) m/haakt, lees je [hier](#).

