

INGREDIËNTEN

VOOR CA. 15 KOEKJES

- 125 g bloem
- 60 g koude boter
- 50 g basterdsuiker
- ½ tl vanillesuiker
- 1 ei
- Snufje zout
- 50 g ongebrande pinda's

En verder

- Plasticfolie
- Bakblik met bakpapier
- Handmixer of foodprocessor
- Bakkwastje

Bereidingstijd:

Vorbereiden: 10 minuten

Bereiden: 40 minuten

Wachten: 30 minuten

BEREIDING

Klop het ei los, neem er ongeveer 1 eetlepel van af (dit is om het deeg mee te bestrijken straks).

Zeef de bloem en meng met het zout. Mix de bloem met de boter, suiker en het ei snel tot een deeg. Dit gaat het makkelijkst in een foodprocessor. Heb je die niet, gebruik dan een handmixer met deeghaken (of met de hand natuurlijk).

Kneed eventueel nog even na met de hand. Vorm een bol, druk plat en verpak in plasticfolie. Leg een half uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht).

Bestuif je werkblad met bloem. Vorm van het deeg een rol en deel in ca. 15 stukjes. Vorm van elk stukje een balletje, leg dit op de bakplaat met het bakpapier en druk plat tot een dikte van ongeveer 3 mm (met een glas bijvoorbeeld). Je kunt het deeg ook uitrollen en uitsteken, maar het is behoorlijk plakkerig.

Klop de rest van het ei los met een theelepel volle melk of slagroom en bestrijk elk koekje hiermee. Strooi er dan de pinda's over en druk voorzichtig in het deeg.

Schuif de bakplaat onder het midden in de oven en bak de koekjes in ca. 20-25 minuten goudbruin en gaar.

Laat afkoelen op een rooster en bewaar in een afgesloten blik/trommel.