

VALENTIJN KOEKJES (met venstertje)



Ingrediënten

- 200 g boter op kamertemperatuur
- 200 g fijne kristalsuiker
- 1 ei
- ½ tl vanille extract
- 400 g tarwe bloem (wit)
- 1 snuifje zout
- rode harde snoepjes (napoleon, action, rang, ...)
- 2 uitstekers van verschillende grootte

Werkwijze

1. Doe de boter en suiker in de beker en klop los.
1 min / snelheid 4
2. Voeg het ei en vanille extract toe en meng.
20 sec / snelheid 4
3. Voeg de bloem en het snuifje zout toe en meng tot een mooi deegje.
1 min / snelheid 4
4. Haal het deeg uit de beker. Kneed even door. Verdeel het deeg in 2 en verpak in folie. Laat dit minimaal vier uur (of 1 nacht) rusten in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op **180 graden** (boven- en onderwarmte). Rol een deel van het deeg uit tussen 2 vellen plastic-folie. (dikte 5 mm) Dit is zeer handig. Je hebt geen probleem met deeg dat aan je werkblad blijft kleven. Steek de koekjes uit met het **grootste** vormpje. Leg de koekjes op een bakplaat met bakpapier. Steek met het **kleinere** vormpje het gat voor het venstertje uit het koekje. Leg dit op een andere bakplaat. Deze kan je dan apart afbakken. Bak de grote koekjes gedurende ongeveer **6 minuten** af.

6. Doe de rode harde **snoepjes** in een plastic zakje en klop ze een beetje fijn (met deegrol).
7. Haal de koekjes uit de oven en verdeel voorzichtig de snoepjes in de openingen. Steek de koekjes weer in de oven en bak verder gedurende **6-8 minuten**. Laat de koekjes afkoelen en uitharden op de bakplaat!

TIPS:

- Je kan de koekjes eventueel nog versieren met royal icing of chocolade.
- Vind je het maken van de venstertjes te omslachtig, dan gebruik je maar één uitsteker naar keuze. Bak de koekjes dan in 1 keer af (12-14 min)
- Bewaar de koekjes in een koektrommel (3-4 weken). Het deeg kan je 1 week bewaren in de koelkast of wel 3 maanden in de vriezer.

Naar een idee van Tessa (I am Cooking with Love)

