

# **Boterkoekjes** : Basisrecept voor ongeveer 40 koekjes van 5 cm diameter.

## 1. **Ingrediënten**

- 175 gram suiker
- 225 gram boter
- 300 gram zelfrijzende bloem
- 1 ei
- 1 eidooier (op te lengen met water)
- Water

## 2. **Materiaal**

- 1 weegschaal
- 1 kom
- 1 schaaltje voor boter
- 1 glas om wit van het ei om te vangen
- 1 opvanger voor eidooier (plastiek)
- 1 glas om eidooier in te doen
- 1 eetlepel (om te veel weg te scheppen)
- 1 mes (om boter klein te snijden)
- 1 vork (om te pletten)
- enkele vormpjes (ster, mannetje, hartje, ...)
- vershoudfolie
- 1 schaar om vershoudfolie of bakpapier af te snijden
- Bakpapier
- 1 koffielepel
- 1 borsteltje (om eidooier open te smeren)
- 1 deegrol
- Klok of timer
- 2 bakplaten
- 1 rooster

## 3. **Bereiding** : zo maak je de boterkoekjes.

- Roer de boter romig met de suiker.
- Voeg er het ei en de bloem aan toe.
- Meng alles en kneed het deeg tot een bal.
- Wikkel het deeg in vershoudfolie.
- Leg het deeg 30 minuten in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 180 ° C.
- Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak.
- Steek er met de vormpjes koekjes uit.
- Leg ze op met bakpapier bedekte bakplaat. Niet te dicht tegen elkaar zodat de koekjes niet aan elkaar bakken.
- Roer de eidooier los met 1 koffielepel water. Bestrijk er de koekjes mee.
- Bak de koekjes 12 tot 15 minuten in de oven.
- Laat de koekjes afkoelen op een rooster.
- Versier de koekjes met “glazuur” zodra ze afgekoeld zijn.

Smakelijk!