

**GEGLAZUURDE LIEFDES KOEKJES**



**BEREIDEN**

Neem een kom en meg hier de suiker met de boter, mix in een paar minuten tot een licht en romig geheel. Voeg het ei en de vanillesuiker toe en mix het geheel goed.

Met in een ander kom het zout, de bloem en het cacaopoeder. Voeg dit toe aan het botersuikermengsel en kneed het met de hand. Maak een mooie bal van het deeg, rol het in vershoudfolie en zet het een uur in de koelkast.

Als je een suikerglazuur wil maken, dan is dit een goed moment. Zeef de poedersuiker en meng dit in een kommetje met het water. Zorg dat het niet te dun wordt, dan druipt het straks van de koekjes af. Voeg eventueel een kleurstof toe aan het glazuur en laat in de koelkast een beetje opstijgen.

Verwarm de oven alvast op 180 graden

Rol het deel uit tot ongeveer en 0.5 cm dikte. Je kunt ze natuurlijk ook wat dikker maken. Steek de koekjes met een hertjes steker uit en leze ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak de koekjes in 10 a 12 minuten af. Ze zijn nog een beetje zacht als ze uit de over komen, laat ze daarom goed afkoelen. Als ze volledig afgekoeld zijn kun je ze versieren.

**INGREDIËNTEN**

150 g bruine basterdsuiker

175 g boter

8 g vanillesuiker (zakje)

375 g tarwe bloem

1 middelgroot ei

1 el cacao

1 tl zout

**Glazuur (evt.)**

100 g Poedersuiker

1 el Water

**KEUKENGEREI**

Kom

Mixer

Oven

Vershoudfolie

Uitsteekvormpje

**VARIATIETIP**

Druk wat decoratieve versiersels in het nog natte glazuur, zoals glanzende pilletjes of musketzaad (bakproducten) of kleine snoepjes, bijvoorbeeld Smarties of mini-M&M's.

30 STUKS | 30 MIN. BEREIDEN | 12 MIN OVENTIJD