

## Basis vanille koekjes

Maakt 30 tal (naargelang grootte)

Deze koekjes houden heel goed hun vorm. Dit is belangrijk als je bv. letters, cijfers of huisjes maakt.

Ann  
Koekepan

**400 g witte of halfvolle tarwebloem (ik gebruikte de tarwebloem van Biotime)**

**100 g witte speltbloem**

**(of 500 witte bloem)**

**135 g boter**, op kamertemperatuur, in blokjes

**135 g rietsuiker**

**1 tl bakpoeder**

**¼ tl zout**

**(optioneel 1 tl kardemom)**

**135 g golden syrup**

**1/2 tl vanille pasta (Dille & Kamille) of 1 tl vanille extract**

**1 ei**, licht geklopt

**(eventueel paar druppels water)**

- Doe je **bloem, en blokjes boter** in een grote kom. Wrijf met de toppen van je vingers door elkaar tot het mengsel lijkt op fijn broodkruim of gebruik een deegsnijder (o.a. bij Dille & Kamille te koop)
- Voeg nu de **suiker, bakpoeder, zout** en eventueel kardemom (zie lager voor andere kruiden of toevoegingen).
- Als alle boter gelijkmatig gemengd is, maak dan een kuiltje in het midden en voeg de **golden syrup, de vanille en het ei** toe.
- Meng alles goed door elkaar, zorg dat je alle bloem bij elkaar **duwt, niet kneedt!**. Stop zodra je deeg mooi samenkomt. Lukt het na een minuutje nog niet helemaal, maak dan even je **handen nat** en meng de laatste droge resten door je deeg. Kom niet in de verleiding veel water toe te voegen, na wat 'samen duwen' en je handen wat bevochtigen komt het goed. **Kneed dus niet te lang, dan krijg je taaie koekjes.**
- Verdeel je deeg in 2 platte schijven en bewaar even in een goed afgesloten doos.
- Rol dadelijk je deeg uit, het is nu nog plooibaar. Doe dit tussen **twee vellen bakpapier**. Leg aan beide kanten van je deegrol een **meetlat** en rol daarover, zo wordt je deeg overal mooi even dik.
- Bij het rollen begin je met het deeg voorzichtig plat te drukken met je handen, dek het af met een tweede vel bakpapier en gebruik dan de deegroller om het deeg goed uit te rollen, je rolt van het midden naar de zijkant. Na één keer heen en weer rollen draai je het papier (deeg) een kwartslag en rol je in de andere richting.
- Het bovenste vel papier kan af en toe kreukelen, trek het er gewoon af en strijk het voorzichtig glad en rol opnieuw uit.
- Als je in een warme keuken werkt dan leg je het deeg **na het uitrollen een 10-20 minuutjes in de frigo** om af te koelen.
- Steek je vormpjes uit en leg ze op een bakpapier.

- Leg het bakpapier op een bakplaat en **bak 9-15 minuten** in de oven op **170°C (warme lucht)**, afhankelijk van de grootte van je koekjes, of tot ze lichtbruin zijn. Test dit uit, elke oven is anders, bekijk na het bakken ook je onderkant.
- Dit zijn vrij stevige koekjes, bak ze niet té hard, ze moeten lichtbruin worden. Laat na het bakken afkoelen op een taartrooster. Als ze volledig zijn afgekoeld kun je ze in een blikken doos bewaren.

**Tips:**

- Als je het deeg op voorhand wilt maken, verdeel het dan in twee platte schijven en bewaar in een goed afsluitbare doos in de frigo. Vóór het uitrollen laat je het deeg even op kamertemperatuur komen.
- Gebruik zeker geen extra bloem om het deeg uit te rollen, je koekjes worden er taai van.

**Variaties op het basisdeeg**

- Als je koekjes wilt maken dan gebruik je best geen grote stukken chocolade of hazelnoot, het koekjes uitsteken lukt dan niet goed, gebruik in kleine stukjes gehakt.
- De onderstaande (droge) ingrediënten voeg je bij de bloem, de vloeibare ingrediënten bij het ei.
  - Nootmuskaat: 1/2 el geraspte nootmuskaat.
  - Gember: 1 el gemalen gember toe, en wat zeer fijn gesneden gesuikerde gember
  - Citroen: de zeste (geraspte schil) van twee citroenen.
  - Appelsien:: de zeste van twee appelsienen (+ wat chocoladestukjes)
  - Kaneel en appelsien: de zeste van twee appelsienen en 1/2de el kaneel.
  - Koffie: 2 el espressopoeder.

*Recept aangepast naar mijn smaak uit 'De mooiste koekjes van de Biscuiteers'*

Als je dit recept gebruikt is het lief dat je de tag @annkoekepan op instagram of de hashtag #annkoekepan gebruikt zodat ik een kijkje kan komen nemen en mee kan genieten.