

## Linzer kroontjes-koekjes / Linzer Crowns Cookies



### Boodschappenlijstje

350 gram bloem + extra om te bestrooien  
250 gram boter op kamertemperatuur  
120 gram fijne suiker

1 theelepel vanille-extract  
2 biologische scharreleieren, losgeklopt  
enkele eetlepels abrikozenjam

### Zo maak je Linzer koekjes

Meng de bloem, suiker en vanillesuiker in een kom.  
Voeg de eidooiers en de boter toe en kneed alles tot een glad deeg.  
Vorm het deeg tot een bal en dek het af met plastic folie.  
Laat het deeg 1 uur rusten en opstijven in de ijskast.

### Verwarm de oven voor op 175°C

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot ca. 4 mm dik.  
Steek er met een uitsteekvormpje gekartelde, ronde koekjes uit.  
Rol de rest van het deeg opnieuw uit en steek ook hier rondjes uit.

Verdeel de koekjes in 2 helften.

Steek nu met een kleine uitsteker uit de helft van de koekjes een kroontje, in het midden.

Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in ongeveer 10 - 12 minuten lichtbruin.  
Laat de koekjes eerst afkoelen op de bakplaat en dan verder op een taartrooster.

Strijk met een mesje met een laagje jam op de koekjes zonder kroontje.

Leg de koekjes met een kroontje in het midden op de koekjes met jam en druk ze licht aan.

## Linzer kroontjes-koekjes / Linzer Crowns Cookies



### Shopping list

350 grams flour + extra for sprinkling

250 grams of butter at room temperature

120 grams fine sugar

1 teaspoon vanilla extract

2 free-range organic egg yolks, beaten

a few tablespoons of apricot jam

### How to make Linzer cookies

Mix the flour, sugar and vanilla sugar in a bowl.

Add the egg yolks and butter and knead everything into a smooth dough.

Shape the dough into a ball and wrap it in cling film.

Let the dough rest and set for 1 hour in the refrigerator.

### Preheat the oven to 175°C

Roll out the dough on a floured work surface until about 4 mm thick.

Cut out serrated, round cookies using a cookie cutter.

Roll out the rest of the dough again, cut out more circles and divide the cookies in 2 halves.

Now cut out a crown in the middle of half of the cookies, using a small crown cutter.

Place the cookies on a baking tray with waxed paper and bake them for +/- 10 - 12 minutes until light golden.

Let the cookies cool on the baking tray first and then completely on a wire rack.

Spread a layer of jam on the cookies without a crown using a knife.

Place the biscuits with a crown of top of the biscuits with jam and press them lightly on.