

Pompoen-koekjes / Pumpkin biscuits



De boodschappen

- 250 gram bloem + extra om te bestuiven
- 150 gram fijne suiker
- 150 gram boterblokjes
- 1 vrije uitloop ei
- zakje vanille suiker
- snufje zout

Vandaag bakken we lieve pompoenkoekjes. Naturel want - hoera! -dat vindt iedereen lekker!

Zo maak je pompoenkoekjes

Mix de boter met de suiker en de vanillesuiker romig en klop dan het ei er door.

Roer het meel en het zout door elkaar, voeg het in gedeelten aan de mix toe.

Mix het mengsel tot een grof deeg, kneed het snel glad met de hand.

Pak het deeg in transparantfolie en leg het 30 minuten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Rol het deeg uit tot 1 cm dikte, steek er cirkels uit.

Vorm puntjes aan de bovenkant van de cirkels.

Maak er strepen op en prik er grappige gezichtjes in.

Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak de koekjes in 12-15 minuten lichtbruin.

Laat de koekjes afkoelen op het bakpapier op een rooster.

Happy Halloween!

Pompoen-koekjes / Pumpkin biscuits



Shopping list

- 250g flour + extra for dusting
- 150g caster sugar
- 150g butter cubes
- 1 free range egg
- 1 sachet vanilla sugar
- pinch of salt

Today we bake cute pumpkin biscuits. Plain, because everybody likes plain biscuits.

How to make pumpkin biscuits

Mix the butter, sugar and vanilla sugar creamy then beat in the egg.

Stir flour and salt together then add it in parts to the mixture.

Mix it into coarse crumbs then quickly knead the dough by hand until smooth.

Place the dough wrapped in cling film for 30 minutes in the fridge.

Preheat the oven to 170 ° C.

Roll the dough to 1 cm thickness, cut out circles.

Shape points on top of the circles.

Press stripes and cute faces into the pumpkins.

Place the biscuits on a baking tray covered with waxed paper.

Bake them in approximately 12-15 minutes golden brown.

Allow the cookies to cool on the paper on a wire rack.

Happy Halloween!