

## Basisrecept Vanillekoekjes / Basic Recipe Vanilla Biscuits



### **Boodschappen**

375 gram tarwebloem  
225 gram zachte boter  
225 gram fijne suiker  
1 vrije uitloop ei (kamertemperatuur)  
1½ theelepel vanille extract  
1 theelepel bakpoeder

### **Zo maak je basic vanillekoekjes**

Doe de zachte boter in de mixerkom en voeg er de suiker aan toe.  
Mix boter en suiker op de middelste snelheid tot een lichtgekleurd, romig geheel.  
Voeg het ei en de vanille toe en mix nog een minuutje.

Roer de bloem en het bakpoeder door elkaar in een grote kom.  
Mix het bloemmengsel snel in gedeelten door de botermix toe tot het goed gemengd is.  
Neem het deeg uit de kom, leg het op een bakmat en kneed het snel met de hand door.  
Vorm het in een bal, verpak het deeg in vershoudfolie en zet het minstens 1 uur in de ijskast.  
Het deeg mag ook gerust een nachtje logeren in de ijskast.

### **Verwarm de oven voor tot 175°C**

Kneed het koude deeg met de hand even door, op een bakmat dun bestrooid met meel.  
Bedeck het deeg met vershoudfolie, rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek er figuren uit.  
Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier.  
Bak ze 8 - 10 minuten in het midden van de oven, neem ze uit de oven als ze lichtbruin zijn.  
Laat de koekjes enkele minuten op het hete bakblik liggen.  
Schuif ze dan met bakpapier en al voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

**Met verschillende uitstekers kun je van deze koekjes maken wat je maar wil!**

## Basisrecept Vanillekoekjes / Basic Recipe Vanilla Biscuits



### Shopping List

375 gram flour  
225 g butter (room temperature)  
225g caster sugar  
1 free range egg (room temperature)  
1½ teaspoon vanilla essence  
1 teaspoon baking powder

### How to make basic vanilla biscuits

Place the soft butter in a large bowl and then add the sugar.  
Mix butter and sugar on medium speed until pale and fluffy.  
Mix in the egg and then the vanilla and mix for another minute.

Stir the flour and the baking powder until combined in a big bowl  
Add the flour gradually to the butter mixture and mix until well combined.  
Take the dough from the bowl, place it on a baking mat then knead it quickly by hand.  
Shape the dough into a ball, wrap in cling film and put it at least 1 hour in the refrigerator.  
The dough may also stay overnight in the fridge.

### Preheat the oven to 175°C.

Knead the cold dough for a minute by hand, on a baking mat, sprinkled with flour.  
Cover the dough with cling film, roll it to a thickness of 1 cm and cut out figures.  
Place the biscuits on a baking tray covered in waxed paper.  
Bake the biscuits for 8 - 10 minutes in the middle of the oven, take from the oven when golden.  
Allow the biscuits rest on the hot baking tray for a few minutes.  
Then slide them on the waxed paper carefully on a wire rack and allow them to cool completely.

**With the help of various cookie-cutters you can make whatever biscuits you want!**