

## Valentijn jamkoekjes / Valentine jam biscuits



### De boodschappen

- 375 gram bloem
- 225 gram boter (kamertemperatuur)
- 225 gram fijne kristal suiker
- een vrije uitloop ei (kamertemp.)
- 1 theelepel vanille essence
- 1 theelepel bakpoeder
- frambozenjam of andere rode jam
- poedersuiker om te bestrooien

**Verras je liefste met deze heerlijke koekjes op 14 februari.**

### De voorbereiding

Doe alle ingrediënten samen in een mixerkom en mix tot je grove kruimels hebt. Kneed het deeg goed door met de hand tot je een glad, soepel deeg hebt. Verpak het deeg in plastic vershoudfolie en leg het +/- 1 uur in de ijskast.

**Verwarm de oven voor op 180°C.**

### Zo bak je de koekjes

Rol het deeg uit tot een 1/2 cm dikte en steek er harten uit. Steek bij de helft een kleiner hartje uit, zodat er een hartvormig gat in zit. Leg de koekjes over op een vel bakpapier. Leg het bakpapier met de koekjes op een bakplaat en verwarm de oven. Bak de koekjes 15-20 minuten en laat ze afkoelen op een rooster. Bestrijk de 'dichte' koekjes royaal met frambozenjam. Zeef poedersuiker over de 'open' koekjes en druk ze op de jam.

**Zet Lekker een thee'tje erbij en... deze koekjes zijn niet alleen lekker op Valentijnsdag ;D**

## Valentijn jamkoekjes / Valentine jam biscuits



### Shopping list

- 375 grams flour
- 225 gram butter (room temp.)
- 225g caster sugar
- a free-range egg (room temperature)
- a teaspoon vanilla extract
- a teaspoon baking powder
- raspberry or other red jam
- icing sugar to dust

**Surprise your sweetheart with these delicious biscuits on February 14th.**

### The preparation

Place all the ingredients together in a mixing bowl and mix until you have coarse crumbs. Tip the dough onto a baking mat and knead it well until you have a smooth dough. Wrap the dough in plastic cling film and place it for 1 hour in the refrigerator.

**Preheat the oven to 180 ° c.**

### How to bake the biscuits

Roll out the dough to 1/2cm thickness and cut out heart shapes.  
Cut a smaller heart out of half the biscuits.  
Place the cookies on a sheet of parchment paper.  
Place the parchment paper with the cookies on a baking tray.  
Bake the biscuits in 15-20 minutes golden and let them cool on a wire rack.  
Spread generously raspberry jam onto the "closed" hearts.  
Sift icing sugar over the 'open' biscuits and press them onto the jam covered hearts.

**Make a nice cup of tea to go with these cookies, they are delicious and ... not only on Valentine's Day; D**