

Hallongrottor frambozenkoekjes (Zweedse koekjes)

Ingrediënten voor ± 25 koekjes:

250 gr. Zelfrijzend bakmeel
100 gr. Kristalsuiker (plus extra)
1 zakje vanillesuiker
Snuf zout
200 gr. Koude roomboter in blokjes
Frambozenjam (of andere jam)

Bereiding

Meng bakmeel, suiker, vanillesuiker en zout in een kom.
Wrijf snel de boter erdoor tot een samenhangend deeg.
Druk het deeg tot een rol met een doorsnede van 5 cm.
Pak de deegrol in plastic folie en laat de rol minimaal 30 minuten in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Bestrooi wat extra suiker op het aanrecht en rol het deeg erdoor, waardoor hij met een laag suiker is bekleed.

Snijdt hem met een scherp mes in 25 plakjes.

Druk in het midden van elk plakje met de duim een kuiltje en vul die met een theelepel frambozenjam.
Leg de koekjes goed uit elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat (let op, de koekjes vloeien erg uit)

Bak ze in 10 minuten (hete luchtoven 6/7 minuten) net gaar, maar nog niet bruin. Dan worden ze te droog.

Laat ze op een rooster afkoelen.

En dan genieten!

(Recept uit Libelle)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl