

SPRUITKOEKJES



200 G BOTER

- 250 G BLOEM
- 5 G BAKPOEDER
- 100 G SUIKER
- 2 GROTE EIERDOOIERS
- 1 SPRUITJE IN KLEINE STUKJES

- ZEEF DE BLOEM EN HET BAKPOEDER BOVEN EEN GROTE KOM.
 - VOEG DE SUIKER, EEN SNUFJE ZOUT, DE EIERDOOIERS BOTER EN STUKJES SPRUIT TOE
- MENG SNEL TOT EEN STEVIG DEEG PAK HET DEEG IN FOLIE

EN LAAT HET IN DE KOELKAST 30 MINUTEN RUSTEN

- NA HET RUSTEN DEEG UITROLLEN

- SNIJD MET EEN SMESJE (OF DRUK MET STEEKVORMPJES) FIGUREN UIT HET DEEG EN LEG ZE OP DE MET BAKPAPIER BEDEKTE BAKPLAAT
- BAK DE KOEKJES IN DE VOORVERWARMDE OVEN IN 15-20 MINUTEN LICHTBRUIN EN GAAR.

ALS ZE NOG EEN BEETJE WARM HEBBEN STRIJK JE ER WAT CONFITUUR NAAR KEUZE OP