

KONIJNEN ZANDKOEKJES



MAAK SAMEN MET PETER RABBIT DEZE LEKKER KONIJNEN KOEKJES!

BENODIGDHEDEN

- 200 GRAM BOTER (OP KAMERTEMPERATUUR)
- 100 GRAM POEDERSUIKER
- 1 THEELEPEL VANILLE-EXTRACT
- 250 GRAM BLOEM
- SNUFJE ZOUT
- KONIJNEN KOEKJESVORM
- BAKPAPIER
- GLAZUUR (OPTIONEEL)
- KLEINE DECORATIEVE SNOEPJES (OPTIONEEL)



BEREIDINGSWIJZE

1. VERWARM DE OVEN VOOR OP 180 GRADEN CELCIUS EN LEG OP EEN BAKPLAAT BAKPAPIER
2. MENG IN EEN GROTE KOM DE BOTER EN POEDERSUIKER TOT EEN LUCHTIG EN ROMIG GEHEEL
3. VOEG HET VANILLE-EXTRACT TOE AAN HET BOTERMENGSEL EN MENG DIT GOED
4. VOEG BEETJE BIJ BEETJE BLOEM EN EEN SNUFJE ZOUT TOE AAN HET MENGSEL EN KNEED DIT TOT EEN STEVIG DEEG
5. BESTUIF HET AANRECHT MET WAT BLOEM EN ROL HIEROP JE DEEG UIT
6. GEBRUIK HET KONIJNEN KOEKJESVORMPJE OM HET DEEG UIT TE SNIJDEN EN PLAATS ZE OP DE BAKPLAAT
7. BAK DE KOEKJES IN DE VOORVERWARMDE OVER VOOR 10-12 MINUTEN, OF TOT ZE LICHTBRUIN ZIJN
8. LAAT DE KOEKJES VOLLEDIG AFKOELEN OP EEN ROOSTER VOOR JE ZE GAAT VIERSIEREN
9. VERSIER EVENTUEEL DE KOEKJES MET GLAZUUR EN DECORATIEVE SNOEPJES OM JE KONIJNTJE HELEMAAL AF TE MAKEN!

