

Duimkoekjes

Dessert



Ingrediënten:

- 150 gram witte basterdsuiker
- 225 gram roomboter op kamertemperatuur
- 1 eetlepel vanillesuiker
- 280 gram gezeefde bloem
- 1 eidooier
- Snufje zout
- Citroenrasp
- Jam of marmelade van **De Jambrouwerij**

Voldoende voor 16 duimkoekjes.

Recept:

- **Mix** de boter, de suiker en de vanillesuiker tot een romig geheel. **Roer** er de eidooier en de rasp van een halve citroen **doorheen**. **Voeg** de bloem en een snufje zout **toe** en **meng** dit tot je een mooi stevig deeg hebt. **Pak** het deeg in folie **in** en **laat** het nu minstens een uur **rusten** in de koelkast.
- **Rol** het deeg tot een soort worst en **snij doormidden**, dit weer doormidden en dit herhalen tot je 16 ongeveer gelijke deegstukjes hebt. **Rol** hiervan 16 deegballetjes.
- **Bekleed** een bakplaat met bakpapier en eventueel **bestuif** je het nog met wat meel. **Leg** de balletjes erop en **duw** er met je duim een kuiltje in. **Let op** dat je er niet helemaal doorheen drukt. **Vul** deze **met** jam, **maar maak de kuiltjes niet te vol**. Zorg voor **voldoende ruimte** tussen de koekjes, ze zetten nog uit tijdens het bakken!
- **Bak** de koekjes in 15 minuten op 190 graden. **Laat** ze **afkoelen** en **bewaar** ze in een koektrommel. Ze zijn zó lekker, oud zullen ze niet worden!



Tip van De Jambrouwerij

Maak zelf vanillesuiker door leeggeschraapte vanillestokjes niet weg te gooien, maar in een beugelpot met suiker te bewaren!