

Simpele koekjes met vanillevulling

Wat is er nou leuker dan om op een regenachtige dag gezellig met de kinderen iets te bakken? Wat mij betreft gaan er weinig dingen qua gezelligheid boven dat. Gelukkig voor mij blijken de kinderen hier ook zo over te denken. De jongste van 4 had een bakboek uit de kast getrokken en was er driftig in aan het bladeren. Toen hij bij de pagina met "simpele koekjes met vanillevulling" kwam stopte hij met bladeren, op zijn gezicht brak een lach door en hij liet mij zien wat hij had gevonden. "Mama, deze wil ik graag met jou bakken, mag dat alsjeblieft?" Stel je er een paar smekende ogen en de liefste lach van de hele wereld bij voor en je zult snappen dat ik geen "nee" kon zeggen. We togen aan het werk en hadden een hele gezellige ochtend, dat soort momenten zijn voor mij heel waardevol! Met dit recept kan je ongeveer 25 koekjes maken.



baksels.net ©

Ingrediënten:

- 125 gram zachte boter op kamertemperatuur (niet smelten!)
- 115 gram fijne kristalsuiker
- snufje zout
- 1 ei maat m
- 1/4 theelepel vanille-extract
- 125 gram bloem
- 125 gram zelfrijzend bakmeel
- 150 gram poedersuiker + eventueel wat extra
- 25 gram zachte boter op kamertemperatuur
- 1/2 theelepel vanille extract
- 1 eetlepel kokend water

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 170 graden Celsius.
- Bekleed twee bakplaten met bakpapier.
- Klop de boter en de suiker met een mixer tot een romig mengsel.
- voeg het zout, ei en vanille extract toe en klop verder tot er een glad mengsel ontstaat.
- Zeef de tarwebloem en zelfrijzend bakmeel boven de kom en kneed kort tot een glad deeg.
- Verpak in huishoudfolie en leg een halfuurtje in de koelkast.
- Bestrooi je werkblad met bloem en rol het deeg hierop uit tot een dikte van ca. 4 mm.
- Steek met een rond gekarteld vormpje koekjes uit en leg ze op voldoende afstand van elkaar op de bakplaat.
- Bak de koekjes in ca. 17 minuten licht-goudbruin.
- Laat ze volledig afkoelen op een rooster alvorens de vulling aan te brengen.
- Zeef in de poedersuiker in een kom, voeg de boter en vanille-extract toe en tot slot 1 eetlepel kokend water.
- Roer door elkaar tot een klontvrij mengsel.
- Het moet een dikke massa worden die niet te veel uitloopt, is de massa te dun, voeg dan nog wat poedersuiker toe tot het mengsel dik genoeg wordt.
- Leg een koekje op de kop en lepel in het midden een kloddertje vanillevulling.
- Leg een tweede koekje hier bovenop en druk licht aan. Doe er niet te veel vulling tussen anders zal deze er uit lopen.
- Even laten opstijven en genieten maar!

Dit recept komt uit: "van de bakker" van Leanne Kitchen.

