

# Vormhoudende **koekjes**

Natuurlijk vind je ze in elk kookboek terug en staat het internet er vol mee. Maar deze koekjes zijn lekker simpel én ze behouden hun vorm. Mij is het al zo vaak overkomen dat mijn schattige vormpjes opzwellen tot gigantische, plompe schepsels; maar met deze koekjes kan je de schattigste koekjes maken!

## Ingrediënten:

- 175 gram boter op kamertemperatuur
- 100 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 snuifje zout
- 1 eigeel
- 250 gram bloem

## Bereiding:

1. Klop de boter op met de suikers en het zout, tot het mengsel bleker en romig wordt.
2. Meng het eigeel eronder.
3. Meng, met je handen, beetje bij beetje de bloem erbij.
4. Laat het deeg 1 uur rusten (in de koelkast).
5. Verwarm de oven voor op 180°C
6. Rol het deeg uit tot de gewenste dikte (vb. 0,5 cm)
7. Druk er met een vormpje koekjes uit.
8. Kneed de restjes deeg terug bij elkaar en herhaal stappen 6 en 7 tot er niets meer overblijft.
9. Leg de bijna-koekjes op een bakplaat (met bakpapier) en zet 12 min in de oven. *(Let op: op het einde gaat het snel!)*
10. Haal de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.

## Afwasstatus:

- Kommetje (voor het eiwit)
- Kloppers
- Mengkom
- Deegroller
- Uitsteekvormpjes