

Linzerkoekjes met Biscoff® voor Valentijnsdag

Duration: 75 minutes
9 stappen
8-10 porties

Niets zegt liefde zoals zelfgebakken koekjes. Deze Biscoff Linzer koekjes combineren een warme, gekarameliseerde smaak met een tijdloze klassieker.

Ingredients

Koekjes

120 g ongezouten boter (op kamertemperatuur)
60 g poedersuiker
1 eidooier
¼ tl zout
½ tl vanille-extract
Sap van ¼ citroen
50 g amandelmeel
150 g bloem (plus extra om te bestuiven)

Topping

Biscoff spread
Poedersuiker

Bereiding

1. Gebruik een keukenmixer met garde. Doe de boter in de mengkom en klop deze romig. Voeg vervolgens de poedersuiker toe en klop tot een romig geheel.

2. Voeg de eidooier toe en klop opnieuw. Voeg daarna het zout, vanille-extract en citroensap toe en meng tot alles goed is opgenomen.

3. Vervang de garde door de deeghaak. Zet de mixer op een lage stand en voeg het amandelmeel en de gezeefde bloem toe. Meng tot er een deeg ontstaat.

4. Wikkel het deeg in vershoudfolie en leg het 1 uur in de koelkast.

5. Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

6. Haal het deeg uit de koelkast en rol het op een licht met bloem bestoven werkblad uit tot ongeveer 0,5 cm dik. Steek de koekjes uit met een hartvormige uitsteker. Gebruik een kleinere hartvormige uitsteker om uit het midden van de helft van de koekjes een kleiner hartje te steken. Leg de koekjes op de bakplaat.

7. Bak de koekjes tot ze droog aanvoelen (ongeveer 8 minuten). Laat ze vervolgens volledig afkoelen op een rooster.

8. Bestuif de koekjes met het uitgesneden hartje met poedersuiker. Verdeel de Biscoff spread over de hele koekjes.

9. Leg een koekje met een uitgesneden hartje boven op elk heel koekje, druk voorzichtig aan en serveer!