

Spritskoekjes met Biscoff®

6 stappen
20 porties

Door deze klassieke, boterige koekjes in romige Biscoff spread te dippen, zijn ze de perfecte traktatie voor de feestdagen aan het einde van het jaar.

Ingredients

180 g boter (op kamertemperatuur)
120 g suiker
220 g bloem
1 tl zout
2 tl bakpoeder
1 ei
1 el Biscoff spread

Topping

4 el Biscoff spread

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 150 °C. Gebruik een keukenmachine met het K-hulpstuk. Doe de boter in de mengkom en mix. Voeg de suiker toe en mix totdat er een romige textuur ontstaat.
2. Meng de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom.
3. Voeg het ei en de Biscoff spread toe aan het botermengsel en blijf mixen totdat het ei volledig is opgenomen. Voeg het bloemmengsel in delen toe en mix totdat er een glad deeg ontstaat.
4. Doe het deeg in een spuitzak met een groot stervormig spuitmondje. Spuit cirkels op een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Bak de koekjes 15–20 minuten in de oven, totdat ze licht beginnen te kleuren. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.
6. Verwarm de Biscoff spread in de magnetron totdat deze vloeibaar is. Dip de koekjes in de spread en leg ze in de koelkast tot dat de Biscoff spread hard is geworden.