

Kerst linzerkoekjes met Biscoff®

7 stappen
10 porties

Een feestelijk koekje dat de heerlijke smaak van Biscoff perfect naar voren brengt.

Ingredients

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

Topping

Poedersuiker
Biscoff spread

Bereiding

1. Doe voor het deeg de boter in een kom (gebruik bij voorkeur een keukenmachine, maar met de hand kan ook).Klop de boter romig en voeg geleidelijk de poedersuiker toe. Voeg de eidooier, gevolgd door het zout, vanille-extract en citroensap toe. Meng alles goed door elkaar.

2. Gebruik je een keukenmachine? Verwijder dan de garde, plaats de deeghaak en zet de machine op een lage snelheid. Voeg het amandelmeel en de gezeefde bloem toe. Meng tot er een deeg ontstaat.

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

4. Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

5. Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit tot een dikte van 0,5 cm op een licht met bloem bestoven werkblad. Steek de koekjes uit met een koekjesvorm naar keuze. Gebruik een kleinere vorm om het midden van de koekjes uit te steken. Leg de koekjes op de bakplaat.

6. Bak de koekjes 8 minuten in de oven, totdat ze er droog uitzien. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.

7. Bestuif de koekjes met de uitgesneden vormpjes met poedersuiker. Bestrijk de andere koekjes met Biscoff spread. Leg een koekje met de uitgestoken vorm erop en druk dit voorzichtig aan.