

Gevulde Biscoff® Koekjes

10 stappen
15 porties

Een Biscoff koekje is altijd een heerlijke traktatie, maar een versgebakken, smeuïg Biscoff koekje met een flinke lepel Biscoff spread erin tilt het naar een hoger niveau.

Ingredients

Koekjes

280 g bloem
½ tl baking soda
1 tl bakpoeder
½ tl grof zout
110 g ongezouten boter (op kamertemperatuur)
180 g Biscoff spread
200 g bruine suiker
105 g suiker
1 ei + 1 eidooier

Decoratie

Biscoff koekjes
400 g Biscoff spread

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 175 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Meng alle droge ingrediënten. Doe de bloem, baking soda, het bakpoeder en het zout in een kom. Meng alles goed en zet apart.
3. Meng de boter en Biscoff spread in een aparte kom tot het mengsel een egale kleur heeft.
4. Voeg vervolgens de bruine en witte suiker en de suiker toe en blijf nog 3 minuten mixen.
5. Voeg de eieren toe en meng totdat alles goed is opgenomen. Schraap indien nodig de zijkanten van de kom schoon.
6. Spatel de droge ingrediënten voorzichtig door de natte ingrediënten. Let erop dat je niet te lang mengt.
7. Gebruik een ijsschep om de koekjes te maken. Gebruik één volle schep per koekje. Rol het deeg tot balletjes en leg deze op de met bakpapier beklede bakplaat.
8. Bak de koekjes 12–14 minuten, totdat de randjes knapperig beginnen te worden. Het is beter om de koekjes iets te kort dan te lang te bakken.
9. Haal de koekjes uit de oven en laat ze enkele minuten afkoelen. Leg ze vervolgens op een rooster om volledig af te koelen.

10 Schep zodra de koekjes zijn afgekoeld ongeveer 1 el Biscoff spread op ieder koekje. Is de Biscoff spread te stevig? Verwarm deze dan ongeveer 30 seconden in de magnetron totdat deze vloeibaar is. Garneer met Biscoff koekkruimels en een Biscoff koekje.