

Amandelkoekjes



Enige bakervaring is gewenst

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 180°C

Heteluchtoven: 165°C

Gasoven: stand 3

Baktijd: 10-12 minuten



Ingrediënten:

200 g bloem

1 tl Dr. Oetker Backin

mespunt zout

70 g suiker

1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

1 ei

2 tl Dr. Oetker Citroen Aroma

100 g koude boter of margarine

Voor decoratie:

1 ei

100 g Dr. Oetker Garneeramandelen (in reepjes)

50 g suiker

bakpapier

deeguitstekertje

Bereidingswijze:

Zeef de bloem met het bakpoeder boven een mengkom. Maakt een kuiltje in het midden en doe hier het zout, de suiker, vanillesuiker, het ei en aroma in. Meng dit met een beetje bloem tot een dik geheel.

Leg hierop de in stukken gesneden boter en dek dit af met een beetje bloem. Kneed de ingrediënten vanuit het midden snel tot een samenhangend deeg. Laat het deeg 30 minuten op een koele plaats rusten. Verwarm de oven voor.

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit tot het een dikte heeft van 5 mm. Steek rondjes uit met een doorsnede van 3 tot 4 cm en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Klop het ei los en bestrijk de deeggrondjes ermee. Meng de amandelen en suiker en bestrooi de deeggrondjes met het mengsel. Klop het ei los en bestrijk de deeggrondjes ermee. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de Amandelkoekjes gaar en goudbruin.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Backin

Dr. Oetker Vanillesuiker

Dr. Oetker Citroen Aroma

Dr. Oetker Garneeramandelen

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl