

Koekijsjes



Eenvoudig

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 190°C

Heteluchtoven: 170°C

Gasoven: stand 4

Baktijd: 15 minuten

Ingrediënten:

125 g zachte boter

100 g gele basterdsuiker

175 g vloeibare honing

350 g bloem

1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

2 tl Dr. Oetker Backin

mespuntje zout

1 zakje Dr. Oetker Chocoglazuur

1 flesje Dr. Oetker Disco

Extra nodig:

mixer met garden

bakpapier

aluminiumfolie

houten ijsstokjes*

hoog bakje

Bereidingswijze:

Klop in een kom de boter met de gele basterdsuiker door elkaar en klop het met de mixer met garden 5 minuten. Voeg honing, bloem, Vanillesuiker, Backin en zout toe en klop het tot een soepel deeg. Vorm van het deeg een bol, verpak deze in aluminiumfolie en laat het deeg in de koelkast 30 minuten rusten.

Verwarm de oven voor. Bekleed de bakplaat met bakpapier. Vouw een stuk aluminiumfolie met een lengte van de bakplaat op tot een reep van 3 cm breed en ca. 3 mm dik. Leg dit aan één van de lange zijden van de



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



bakplaat. Doet dit ook aan de andere lange zijde van de bakplaat. Vorm van het deeg een staaf van 20-25 cm lengte, zodat er 'ijsco'achtige plakjes van gesneden kunnen worden.

Snijd plakjes af van ca. 1 cm dikte, steek in elk een ijslollystokje en leg ze, met 4 cm tussenruimte, op de bakplaat, zodat de stokjes rusten op de reep aluminiumfolie. Leg per keer 10-12 koekjes op de bakplaat. Bak de koekjes in 15 minuten goudbruin en gaar. Neem de bakplaat uit de oven en laat de koekjes op de bakplaat afkoelen. Bak nog een bakplaat vol koekijsjes. Laat de koekijsjes helemaal afkoelen.

Verwarm de Chocoglazuur volgens de aanwijzingen op het zakje en schenk het in een hoog bakje. Dip de afgekoelde koekjes in de gesmolten chocolade en laat de chocolade goed afdruipe. Bestrooi ze, boven een bakje, aan beide kanten met Disco. Laat ze even opstijven in de hand en leg ze dan op bakpapier om verder op te stijven.

Serveertip:

Gebruik een kant en klare kartonnen cadeaudoos. Versier de doos met gekleurd karton en schrijf op de doos een grappige tekst.

Tip:

Ijslollystokjes vind u bij de betere kookwinkels of hobby en handvaardigheidwinkels.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Vanillesuiker

Dr. Oetker Backin

Dr. Oetker Chocoglazuur

Dr. Oetker Disco

© 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