



Amandelkoekjes

10 - 12 koekjes



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



Ingrediënten:

:
Bakpapier
Koekuitsteker (ca. Ø 6 cm)

Voor de amandelkoekjes:

200 g tarwebloem
1 tl Dr. Oetker Backin
zout
70 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
1 ei
2 tl Dr. Oetker Citroen Aroma
100 g margarine (koud)

Voor decoratie:

100 g Dr. Oetker
Garneeramandelen (in reepjes)
50 g suiker

1 Amandelkoekjes deeg maken:

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.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 10 - 12 Minuten

- 2 Verwarm de oven voor. 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 amandelkoekjes ermee. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de amandelkoekjes gaar en goudbruin.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)