



Paaskoekjes

ongeveer 40 koekjes

Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

bloem
plasticfolie
karton/stevig papier
bakpapier
deegroller

Voor de paaskoekjes:

300 g bloem
200 g margarine
100 g basterdsuiker (witte)
1 ei
2 zakjes Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
zout
2 zakjes Dr. Oetker Glazuur Wit
1 - 2 flesjes Dr. Oetker Minifeest

1 Het paaskoekjes deeg:

Zeef de bloem. Snijd de boter in stukken. Voeg de boter toe aan de bloem en snijd het met twee messen tot kleine blokjes (ter grootte van een erwt). Voeg suiker, ei, vanillesuiker en het zout toe en meng het tot een kruimelig paaskoekjes deeg. Kneed het deeg snel met een koele hand tot een glad en soepel deeg. Verpak het in folie en leg het 15-30 minuten in de koelkast.

2 Verwarm de oven voor. Teken op karton eieren in 3-4 verschillende maten (van ca. 5, 6, 7 en 8 cm) en knip ze uit. Bekleed de bakplaat met bakpapier.

3 Kneed het paaskoekjes deeg. Bestrooi het werkvlak met een dun laagje bloem, leg het deeg erop en strooi nog wat bloem over het deeg. Rol het paaskoekjes deeg uit tot een lap van 3 mm dikte. Leg de kartonnen eiermallen erop en snijd eieren uit met een puntig mesje. Leg ze op de bakplaat met tussenruimten van 1 cm.

4 Schuif de bakplaat midden in oven en bak de paaskoekjes licht zandkleurig. Laat de koekjes op een taartrooster uitdampen. Kneed de restjes deeg opnieuw samen, rol het weer uit en maak er paaskoekjes met een eivorm van. Bak ze op dezelfde manier.

Elektrische oven: 170 °C

Heteluchtoven 150 °C

Baktijd: 15 Minuten



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



- 5 Smelt het glazuur volgens de aanwijzingen op het zakje. Schenk steeds wat gebaksglazuur op een paasei koekje, strijk het eventueel met een mesje glad en versier de paaskoekjes met Minifeest. Laat het glazuur opdrogen.

Tips van de Consumentenservice

- In een heteluchtoven kun je 2 bakplaten met paaskoekjes tegelijk bakken.
- Heb je geen deegroller, dan kun je ook een glazen fles schoonmaken en gebruiken.

