Zanddeegkoekjes

Ingrediënten (40 koekjes)

- 200 gr bloem
- 0.25 tl. zout
- 100 gr (donkere) suiker
- 125 gr koude patisserie boter
- 1 el. kaneel
- 1 eierdooier

Omschrijving

1. Meng de bloem, zout, suiker en kaneel in een kom.
2. Snijd de koude boter eerst in kleine stukjes. Voeg daarna toe aan de bloem, en prak met een vork door de bloem en kneed kort door. Voeg vervolgens het geklutste eierdooier toe.
3. Kneed het deeg met 1 hand snel door elkaar tot een balvorm.
4. Laat het deeg afgedekt met huishoudfolie ~ 30 minuten rusten in de koelkast
5. Strooi bloem op een werkblad en rol het deeg uit met een deegrol. Rol het deeg uit zodat het minstens een dikte van ~ 5 millimeter heeft
6. Gebruik vormpjes om figuurtjes uit het deeg te krijgen. Plaats deze op een bakplaat die bedekt is met bakpapier.
7. Bak de koekjes een 12 tal minuten op 180 °C.