

LINZER KOEKJES

Land: Oostenrijks

Maaltijd: Kerst

Porties: 1 portie (ongeveer 24 koekjes)

Bereidingstijd: 45 minuten + 1 uur rusten + 13 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 1 PORTIE (ONGEVEER 24 KOEKJES)

- 120 gram roomboter (op kamertemperatuur)
- 50 gram suiker
- 150 gram bloem (+ extra om te bebloemen)
- 100 gram amandelmeel
- 1,5 tl kaneel
- 1 citroen (alleen de rasp)
- 1 ei
- 1/2 potje jam
- poedersuiker (om te bestrooien)

extra nodig

- deegroller

WAT GA JE DOEN

Meng de bloem met het amandelmeel, de suiker, kaneel en een snufje zout. Voeg de zachte boter, citroenrasp en het ei toe. Kneed met je handen tot alle ingrediënten goed gemengd zijn en je een soepel deeg hebt. Let vooral op dat de boter goed door het deeg gekneet is. Laat het deeg afgedekt 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Haal het deeg uit de koelkast. Bestrooi een schoon werkblad royaal met bloem. Rol hierop het deeg met de deegroller uit tot een deeglap van ongeveer 3 mm dik. Als het deeg aan je deegroller blijft plakken, strooi je wat extra bloem op het deeg. Steek met een glas of uitstekertje rondjes uit voor de koekjes. Uit 1 portie deeg haal je ongeveer 24 koekjes, dat betekent dat je dan in totaal 48 koekjes nodig hebt: 24 bovenkantjes en 24 onderkantjes. Voor de bovenkantjes steek je met bijv. een appelboor nog een gaatje in het midden van het koekje uit. Als je een klein uitstekertje heb in bijv. de vorm van een ster, staat dit ook heel leuk. Ga door met uitrollen en steken tot al het deeg op is. Leg de koekjes op de bakplaat.

Bak de koekjes in het midden van de oven ca. 13 minuten tot de randjes lichtbruin beginnen te verkleuren. Leg de koekjes op een rooster en laat afkoelen. Tip: als al je koekjes niet in 1x op de

bakplaat passen, doe de eerste lichter dan vast in de oven terwijl je verder gaat met het uitsteken van de koekjes. Dit scheelt tijd.

Strooi een beetje poedersuiker over de bovenkantjes van de koekjes. Bestrijk de onderste koekjes met jam. Druk het bovenkantje erop. Laat de jam even een beetje aan de lucht 'drogen' voor je de koekjes opruimt. Bewaar vervolgens in een trommeltje buiten de koelkast. Je kunt de koekjes hier ongeveer 5 dagen bewaren.