

Ingrediënten

1 Pak Chocolate chip cookies
100 g (gram) Boter of margarine
1 Ei (groot)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips Witte
chocolade
170 g (gram) Aardbeienjam

Keukenspullen

Bakplaat met bakpapier
Mixer met deeghaken
Kom

1. Aardbeienkoekjes maken

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor: **180 graden** (hete lucht) **200 graden** (elektrische oven) **stand 4** (gasoven)

Doe de **boter (100 g)** in een beslagkom en mix deze zacht met een mixer.

Voeg de koekjesmix en het ei toe en meng het geheel met de mixer met deeghaken tot een deeg. Meng **de witte chocolate chips (1 zakje)** erdoorheen.

Rol het deeg uit tot een staaf van 20 cm en snijd deze in 8 plakken. Leg de plakken vervolgens op de bakplaat.

Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de Chocolate Chips cookies in ongeveer 10 minuten gaar. Let op: de koeken zijn nog zacht, als je ze uit de oven haalt.

Laat de koeken eerst 5 minuten op de bakplaat afkoelen. Druk de onderkant van een glas in de koek zodat er een uitsparing ontstaat. Laat de koeken daarna nog 30 minuten op een rooster afkoelen.

2. Aardbeienkoekjes decoreren met jam

Verwarm **de aardbeienjam (170 g)** in een steelpannetje. Let op! Laat de jam niet koken. Verdeel de jam met een lepel in de holtes van de koekjes.