

## 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.