# Gelukskoekjes

## Ingrediënten

45 g (gram) Roomboter (zacht)
60 g (gram) Poedersuiker
3 Eiwit
60 g (gram) Bloem
Decoratie (naar keuze)

## Keukenspullen

Bakplaat
Mixer met gardes
Bakpapier
Paletmes
Papier

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor **(180°C elektrisch/160°C hetelucht).**

Teken op het bakpapier cirkels van ca. 8 cm (met behulp van een glas of andere ronde vorm) en keer het papier om. Leg het vel bakpapier op de bakplaat.

Schrijf 30 wensen/tekstjes op kleine papiertjes en vouw deze op.

## 2. Beslag maken

Klop de **eiwitten (van 3 eieren)** in een kom schuimig. Voeg de **poedersuiker (60 g)** en **boter (45 g)** toe en roer alles glad. Voeg de **bloem (60 g)** toe en meng goed.

Laat het beslag 15 minuten rusten.

## 3. Gelukskoekjes bakken

Verdeel met een paletmes of lepel 1,5 theelepel beslag over elke cirkel.

Bak de koekjes ca. 5 minuten in het midden van de oven, totdat de randen iets verkleuren.

## 4. Gelukskoekjes vouwen

Neem de koekjes met een paletmes snel van de bakplaat.

Leg in elk gelukskoekje een opgevouwen briefje met een spreuk.

Vouw ze gelijk dubbel en hang over een randje (bijv. de rand van een glas). Vouw ze zo dat ze de vorm van een gelukskoekje krijgen.

Zet de bakplaat weer terug in de oven en laat de koekjes bakken tot ze goudbruin en krokant zijn.

## 5. Gelukskoekjes decoreren

Zodra de koekjes zijn afgekoeld, kun je ze decoreren. Maak eenvoudig glazuur door poedersuiker met een beetje water en kleurstof te mengen. Bestrooi vervolgens met sprinkles naar keuze.

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor **(180°C elektrisch/160°C hetelucht).**

Teken op het bakpapier cirkels van ca. 8 cm (met behulp van een glas of andere ronde vorm) en keer het papier om. Leg het vel bakpapier op de bakplaat.

Schrijf 30 wensen/tekstjes op kleine papiertjes en vouw deze op.

## 2. Beslag maken

Klop de **eiwitten (van 3 eieren)** in een kom schuimig. Voeg de **poedersuiker (60 g)** en **boter (45 g)** toe en roer alles glad. Voeg de **bloem (60 g)** toe en meng goed.

Laat het beslag 15 minuten rusten.

## 3. Gelukskoekjes bakken

Verdeel met een paletmes of lepel 1,5 theelepel beslag over elke cirkel.

Bak de koekjes ca. 5 minuten in het midden van de oven, totdat de randen iets verkleuren.

## 4. Gelukskoekjes vouwen

Neem de koekjes met een paletmes snel van de bakplaat.

Leg in elk gelukskoekje een opgevouwen briefje met een spreuk.

Vouw ze gelijk dubbel en hang over een randje (bijv. de rand van een glas). Vouw ze zo dat ze de vorm van een gelukskoekje krijgen.

Zet de bakplaat weer terug in de oven en laat de koekjes bakken tot ze goudbruin en krokant zijn.

## 5. Gelukskoekjes decoreren

Zodra de koekjes zijn afgekoeld, kun je ze decoreren. Maak eenvoudig glazuur door poedersuiker met een beetje water en kleurstof te mengen. Bestrooi vervolgens met sprinkles naar keuze.