Hartenkoekjes

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Zandkoekjes
2 tl. (theelepels) Cacaopoeder
150 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
4 tl. (theelepels) Frambozenjam

Keukenspullen

Plasticfolie
Bakpapier
Bakplaat
Bloem om te bestuiven
Deegroller
Uitsteekvormpje (een grote en kleine hartvorm)

1. Zandkoekjesdeeg maken

Roer de **boter (150 g)** zacht in een beslagkom. Voeg de **koekjesmix (1 pak)** toe.

Kneed het geheel met de hand tot een samenhangend deeg. Dit kan ook met een mixer met deeghaken. Verdeel het zandkoekjesdeeg in twee gelijke delen. Kneed de **cacao (2 el)** helemaal goed door één deel zandkoekjesdeeg.

Laat beide stukken deeg verpakt in plasticfolie ca. 15 minuten opstijven in de koelkast.

Extra lekker met vanille

Voeg wat merg van een half vanillestokje toe aan het deeg voor extra smaak.

Koek- en speculaaskruiden

Doe in plaats van cacao, koek- en speculaaskruiden door één deel van het deeg.

2. Hartenkoekjes bakken

Verwarm de oven voor (Elektrisch 170°C / Hetelucht 150°C). Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Bestuif het aanrecht en de deegroller met wat bloem. Rol het deeg met de cacao uit tot een dunne plak van ca. 3 mm dik. Steek hieruit zoveel mogelijk grote harten en leg deze op het bakpapier.

Rol nu het lichte deeg tot een grote plak en steek daar grote harten uit. Steek vervolgens kleine hartjes uit de grote harten. Leg voorzichtig de open harten precies passend op de dichte donkere harten.

Vul de hartvormige holte met een **theelepel frambozenjam**. Ze zijn ook erg lekker met aardbeienjam. Bak de zandkoekjes in 15-20 minuten licht zandkleurig. Laat ze daarna buiten de oven afkoelen.

Geen deegroller

Geen deegroller? Gebruik een wijnfles waarvan het etiket af is geweekt.Bestrooi de fles ook even met bloem voordat je gaat rollen.

Extra koekjes bakken

De uitgestoken hartjes kun je ook los (mee)bakken. Let er wel op dat ze sneller gaar zullen zijn dan de dubbele harten