Kaneelkoekjes

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Zandkoekjes
150 g (gram) Roomboter (of margarine)
2 tl. (theelepels) Kaneel
100 g (gram) Dr. Oetker Chocolate Chips Witte chocolade
130 g (gram) Witte chocolade
65 g (gram) Verse slagroom (onbereid)
Kaneelkoekjes

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Bakplaat met bakpapier

1. Kaneelkoekjes deeg bereiden

Roer de **boter (150 g)** zacht in een beslagkom. Voeg de **zandkoekjesmix (1 pak)**, het **kaneel (2 tl)** en de **witte chocoladedruppels (100 g)** toe aan de zachte boter.

Vet de bakplaat in met boter, gebruik bakspray of bakpapier. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot je een samenhangend deeg hebt.

Verdeel het deeg in 6 gelijke stukken. Rol van elk stuk deeg bolletjes en leg deze gedurende 1 uur in de vriezer.

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **150 graden** (hete lucht) **170 graden** (elektrische oven) **stand 2** (gasoven) Leg de bolletjes op de ingevette bakplaat met een tussenruimte van ongeveer 5 cm.

2. Kaneelkoekjes bakken

Bak de koekjes in het midden van de oven gedurende **25-30 minuten**, totdat ze gaar en lichtbruin zijn.

3. Witte chocolade ganache maken

Smelt de witte chocolade au bain-marie en voeg de slagroom toe.

Roer tot je een samenhangend geheel hebt. Laat het iets opstijven en verdeel de ganache over de koeken.

4. Kaneelkoekjes decoreren

Decoreer de koeken met stukjes kaneelkoekjes en witte chocoladedruppels.