Kerst kaaskoekjes

Ingrediënten

50 ml Melk
200 g (gram) Geraspte cheddar
120 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
225 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
100 g (gram) Oude kaas (geraspt)
3 tl. (theelepels) Sesamzaad

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mengkom
Mixer met deeghaken
Deegroller
Uitsteekvormpje van +- 15 centimeter (kerstboom)
Uitsteekvormpje (ster)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. Kaaskoekjesdeeg maken

Mix de **melk (50 ml)** met de **geraspte cheddar kaas (200 g)** en de **boter (120 g)** door elkaar. Voeg vervolgens de **Koopmans Patentbloem Kristal (200 g)**, de **geraspte oude kaas (100 g)** en het **sesamzaad (3 el)** toe en kneed tot een soepele deegbal.

3. Kerst koekjes maken

Strooi een handje **Koopmans Patentbloem Kristal (25 g)** over het aanrecht.

Rol de deegbal uit tot een grote plak van ongeveer 0.5 cm dik. Steek met behulp van een uitsteekvorm sterren en kerstboompjes uit het deeg en leg deze op het bakpapier op de bakplaat.

4. Kaaskoekjes bakken

Bak de kerst kaaskoekjes in de oven in 12 minuten gaar en goudbruin.