Zandkoekjes Oreo® hartjes

Ingrediënten

200 g (gram) Koopmans Zandkoekjes
40 g (gram) Cacaopoeder
215 g (gram) Boter
60 g (gram) Margarine
150 g (gram) Poedersuiker
2 tl. (theelepels) Frambozenjam
Dr. Oetker Rose Gold Blush Sprinkles

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Deegroller
Uitsteekvormpje (rond of hartje)
Schaaltje(s)

1. Koekjesdeeg maken

Doe de **roomboter (140 g)** in een beslagkom en klop het met de mixer zacht en romig.

Voeg de **Koopmans koekjesmix (200g)** en de **cacoapoeder (40 g)** toe en kneed de ingrediënten met de hand tot een samenhangend deeg of gebruik hiervoor een mixer met deeghaken.

Neem twee vellen bakpapier en rol het deeg uit tot een plak van 4 mm dikte.

Laat de plak 1 uur opstijven in de koelkast.

2. Koekjes bakken

Verwarm de oven voor. **Elektrische oven op 170°C** of **heteluchtoven op 150°C** (voorkeur voor elektrische oven).

Haal het deeg uit de koelkast en steek hartjes uit het deeg.

Leg de koekjes op de bakplaat.

Bak de koekjes in 9 – 10 minuten gaar.

3. Vulling maken

Klop de **roomboter (75 g)** en de **margarine (60 g)** los in een kom voor ongeveer 5 minuten. Voeg de **poedersuiker (150 g)**, **frambozenjam (2 el)** en het **vanillestokje (1/2)** toe.

Roer tot een samenhangend geheel.

4. Versieren

Doe de vulling in een spuitzak of verdeel het met een mes of lepel over de helft van de hartjes.

Druk het tweede hartje bovenop de vulling.

Doe de **Dr. Oetker Rose gold blush sprinkles** in een hoog schaaltje. Dip de hartjes door de sprinkles.

Laat de koekjes een nachtje opstijven in de koelkast.