Suikervlinders

Ingrediënten

3 Plakje(s) Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
30 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
75 g (gram) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Deegroller

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 225°C / hetelucht 210°C). Leg een vel bakpapier op de bakplaat.

Haal de bevroren plakjes **Koopmans Bladerdeeg Roomboter (3 plakjes)** van elkaar en laat ze 5 tot 10 minuten ontdooien op het aanrecht.

2. Suikervlinders maken

Smelt de **roomboter (30 g)** en bestrijk een plakje bladerdeeg met boter. Strooi er **suiker (75 g)** over, en rol dit met de deegroller er een beetje in. Draai het plakje om en bestrijk dit ook weer met boter. Strooi hier ook suiker op en druk dit weer aan met de deegroller.

Rol dan twee uiteinden naar het midden toe, op. Leg de rol op z'n zijkant en snij er koekjes van maximaal 1 cm dik van. Mocht dit niet zo lekker gaan, dan kun je de rolletjes ook even in de koeling leggen, dan zijn ze steviger om te snijden.

3. Bak de suikervlinderkoekjes

Leg de vlinders plat op het bakpapier met een beetje tussenruimte, want ze worden nog groter in de oven. Bak de suikervlinders in 15 à 20 minuten goudbruin en knapperig.

Laat ze even afkoelen op de bakplaat, want de gesmolten suiker is heel heet.