Valentijnskoekjes
met jam

Ingrediënten

Koopmans Zandkoekjes
100 g (gram) Roomboter (of margarine)
12 tl. (theelepels) Frambozenjam
Poedersuiker

Keukenspullen

Kom
Mixer met deeghaken
Uitsteekvormpje hart
Uitsteekvormpje (gekarteld, rond 6,5 cm)

1. Bereiding

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)

2. Valentijnskoekjes

Roer de **boter (225 g)** zacht in een beslagkom en voeg de zandkoekjesmix toe.

Vet de bakplaat in met boter of gebruik een bakspray (bijv. Dr. Oetker).

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.

Bestuif het aanrecht met bloem en rol het deeg uit tot een plak van ongeveer 3-4 mm dikte

Leg het koekjesdeeg ca. 15 minuten in de koelkast om op te stijven.

Steek de cirkels uit en leg de helft van de cirkels op de bakplaat. Steek uit de andere cirkel in het midden een klein hartje en leg deze op een andere bakplaat.

3. Valentijnskoekjes bakken

Bak de koekjes in het midden van de oven in 15-20 minuten gaar en lichtbruin.

Laat de koekjes volledig afkoelen.

4. Valentijnskoekjes met jam maken

Bestrooi de koekjes met het hartje er uit eerst met poedersuiker.

Bestrijk de cirkels met een theelepeltje jam, houdt de rand vrij, en leg de cirkel met het hartje er uit bovenop de jam. Druk dit voorzichtig aan.