Zandkoekjes

Ingrediënten

225 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
1 Pak Koopmans Zandkoekjes
1 Stuk(s) Ei

Keukenspullen

Bloem om te bestuiven
Mengkom
Bakplaat
Bakpapier
Mixer met deeghaken

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 150°C).

Vet de bakplaat in met een beetje boter of bakspray (bijv. Dr. Oetker) of bekleed deze met bakpapier.

2. Zandkoekjesdeeg maken

Roer de **roomboter (225 g)** zacht in een beslagkom en voeg de mix uit het **pak Koopmans Zandkoekjes** toe. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg. Verdeel het deeg in drie gelijke stukken. Bestuif het aanrecht met bloem en maak van de deegstukken deegrollen van 20 cm. (doorsnede ca. 3 cm). Leg de zandkoekjesdeegrollen ca. 15 minuten in de koelkast om op te stijven. Snijd de deegrollen in gelijke plakjes (dikte ca. 1 cm). Leg de deegplakjes op de bakplaat met een tussenruimte van ca. 3 cm. Bestrijk de koekjes met **losgeklopt ei** en decoreer de zandkoekjes eventueel.

> **Decoratie**
> Je kunt de koekjes bijvoorbeeld decoreren met chocolade of nootjes.

3. Zandkoekjes bakken

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