Zandkoekjes Oreo®'s

Ingrediënten

200 g (gram) Koopmans Zandkoekjes
140 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
40 g (gram) Cacaopoeder
75 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
60 g (gram) Margarine
150 g (gram) Poedersuiker
0.5 Stuk(s) Vanillestokje

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Bakplaat
Bakpapier
Deegroller
Uitsteekvormpje (Ø5 cm)
Spuitzak
Glad spuitmondje

1. Voorbereiden

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

Voeg de **Koopmans koekjesmix (200 g)** en de **cacaopoeder (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 hiertussen het deeg uit tot een deegplak van 4 mm dikte. Laat de deegplak hierna 1 uur opstijven in de koelkast.

2. Bak je Oreo® koekjes

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

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

Leg de koekjes op de bakplaat. Bak de koekjes in het midden van de oven in 9 – 10 minuten gaar.

> Geen uitsteekvormpje?
> Als uitsteker kun je bijvoorbeeld ook een rond glas gebruiken met dezelfde doorsnede.

> Zorg dat het deeg zo koel mogelijk blijft. Zo lopen/vloeien de koekjes in de oven minder uit.

3. Maak een vanille botercrème

Klop de **roomboter (75 g)** en de **margarine (60 g)** los in een kom tot het wit en romig is. Dit duurt ongeveer 5 minuten.

Voeg de **poedersuiker (150 g)** en het schraapsel van het **vanillestokje toe (1/2 stokje)**. Roer tot een samenhangend geheel.

Doe de vulling in een spuitzak of gebruik twee lepels. Verdeel de vulling op een koekje. Druk het tweede koekje bovenop de vulling.

Laat de koekjes een nachtje opstijven in de koelkast. Et voilà! Ke eigen Oreo's.... En lekker dat die zijn!