Regenboogkoekjes

Ingrediënten

100 g Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Koopmans Zandkoekjes
1 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken (en gardes)
Bakplaat
Bakpapier
Plasticfolie

1. Deeg maken

Roer de **roomboter (100 g)** zacht in een mengkom en voeg de **mix (1 pak Koopmans Zandkoekjes)** en het **ei (1 stuks)** toe. Mix het geheel met een mixer met deeghaken tot een kruimeldeeg. Kneed het met de hand tot een samenhangend deeg.

Verdeel het deeg in 6 stukken. Maak 1 stuk wat kleiner en verdeel dit stuk deeg over de andere stukken. Kleur de stukken deeg paars, blauw, groen, geel, oranje en roze. Het kleinste stuk deeg kleur je paars. Het grootste stuk deeg roze. Wikkel de gekleurde stukjes deeg in folie of zakjes en leg dit 30 minuten in de koelkast.

2. Kleuren toevoegen

Maak van het paarse deeg een rol. Rol het blauwe deeg uit met een deegroller zodat je deze om de paarse rol kunt vouwen. Snijd een recht stuk af aan een kant en rol het om het paarse deeg heen. Wrijf de uiteinden van het blauwe tegen elkaar aan. Herhaal dit met alle kleuren. Je kunt een beetje smokkelen door afgesneden stukjes deeg te gebruiken om te zorgen dat de uiteinden goed tegen elkaar aan passen. Wikkel de grote rol in folie en leg deze 30 minuten in de koelkast.

> **Tip van bakker Chantal**
> Het deeg kan je het best onder verdelen in de volgende 6 bollen:
> 1. +- 140 gr
> 2. +- 120 gr
> 3. +- 100 gr
> 4. +- 80 gr
> 5. +- 60 gr
> 6. +- 40 gr
>
> Zorg ervoor dat de kleurrollen die je maakt niet langer dan 20cm zijn anders heb je niet genoeg deeg voor de laatste kleuren om helemaal rond te gaan.

3. Koekjes bakken

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor. Elektrische oven: 170 °C, Heteluchtoven: 150 °C, Gasoven: stand 3.

Leg de rol op een snijplank en snij met een scherp mes de zijkanten eraf. Snij nu plakjes van 1 tot 1,5 cm. Leg de plakjes op de snijplank en snijd ze door de helft zodat je 2 regenboog koekjes hebt. Leg ze niet te dicht tegen elkaar op de bakplaat omdat ze nog wat groter worden tijdens het bakken. Bak de koekjes 15-20 minuten gaar en niet te bruin, dan worden de kleuren minder mooi.

> **Tip van bakker Chantal**
> Rol het deeg nog eenmaal goed rond zodra je deze uit de koelkast haalt. Zo krijg je mooie regenbogen.

> De koekjes zijn nog zacht als ze uit de oven komen. Ze harden uit tijdens het afkoelen.