Sandwich koekjes met honing-sinaasappel-mascarpone crème

Ingrediënten

35 g Boter (ongezouten roomboter)
100 g Witte basterdsuiker
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
snufje(s) Zout
200 g Koopmans Patentbloem Kristal
1 Stuk(s) Ei
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
1 tube Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)
1 el (eetlepels) Honing
250 g Mascarpone
1 Stuk(s) Sinaasappel

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Uitsteekvormpje (rond of hartje)
Mixer met gardes
Plasticfolie
Rasp
Spatel

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C).

Klop de **boter (35 g)** met de **witte basterdsuiker (100 g)**, de **Dr. Oetker Vanillesuiker (1 zakje)** en het **zout (snufje)** luchtig.

Voeg het **ei (1 stuk)** toe en mix tot het ei helemaal is opgenomen. Roer er dan met een spatel de **Koopmans Patentbloem Kristal (200 g)** door en kneed met schone handen snel tot een samenhangend koekjesdeeg.

Maak er een bol van, maak hem iets plat en pak het koekjesdeeg in huishoudfolie. Leg het koekjesdeeg een uur in de koelkast.

2. Kleuren toevoegen

Leg de plak koekjesdeeg op een bebloemd werkblad en rol uit tot ongeveer 0.5 centimeter dik. Steek er met stekers zoveel mogelijk koekjes uit en leg die op de bakplaat met bakpapier.

Maak van de restjes koekjesdeeg weer een bol en rol opnieuw uit. Steek ook hier weer koekjes uit. Ga door tot het koekjesdeeg op is.

Bak de koekjes 20-30 minuten (afhankelijk van de oven en de dikte van het koekje) en keer halverwege de baktijd de bakplaat om ze gelijkmatig bruin te bakken. De koekjes zijn gaar als ze met een vinger over de bakplaat te schuiven zijn (niet meer plakken).

3. Sandwich koekjes maken

Decoreer de helft van de koekjes met **Dr. Oetker Glazuur Wit (1 zakje)**. Wil je roze glazuur, meng dan een beetje **rode kleurstof** door het glazuur tot het een rode kleur heeft.

Roer de rasp van een halve **sinaasappel**, samen met wat **honing (1 el)**, door de **mascarpone (250 g)**.

Leg op de andere helft van de koekjes (de niet versierde) wat vulling en druk er zachtjes een gedecoreerd koekje op. Zo maak je dus sandwich koekjes.