



Zandkoekjes

Brokkelig, boterig en gevaarlijk verslavend

●●●●● CHAOS 1/5

ACTIEVE TIJD

20 min

TOTAAL

30 min koelen + 12
min bakken

NIVEAU

Easy

24 koekjes

INGREDIËNTEN

250 g	bloem	1	eierdooier
100 g	poedersuiker gezeefd	1 tl	vanille-extract
200 g	boter koud, in blokjes	snufje	zout

BENODIGDHEDEN

- bakplaat
- bakpapier
- uitsteekvormpjes
- deegroller

"Ik maak altijd dubbele portie. De eerste verdwijnt voordat het deeg de oven bereikt."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

WEEG

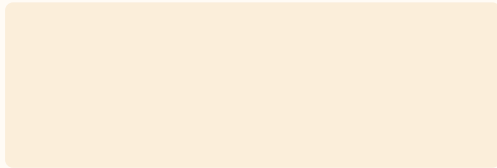


Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af. Zet de boterblokjes klaar — ze moeten echt koud zijn.

LET OP Koude boter is niet onderhandelbaar bij zandkoekjes. Zachte boter geeft een smerig, uitlopend koekje.

2

SNIJD

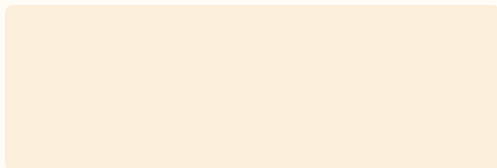


Snijd de koude boter in kleine blokjes van circa 1 cm.

TIP Hoe kleiner de blokjes, hoe sneller en gelijkmatiger ze mengen met de bloem.

3

MIX



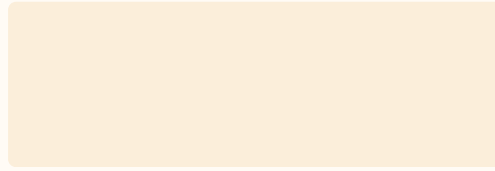
Mix bloem, poedersuiker, zout en koude boter met je vingertoppen of in de keukenmachine tot een kruimelig mengsel.

TIP Werk snel — de warmte van je handen is de vijand. Koude handen = beter deeg.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

VOEG

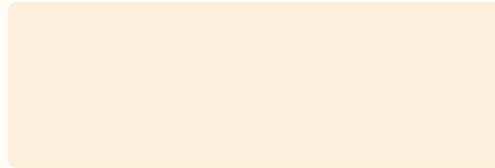


Voeg de eierdooier en het vanille-extract toe en druk het deeg samen tot een bal. Wikkel in plasticfolie en koel 30 minuten.

TIP Koelen is verplicht — het deeg is anders te zacht om uit te rollen en koekjes houden hun vorm niet.

5

ROL



Rol het deeg uit op een bebloemd werkblad tot circa 5 mm dikte en steek vormpjes uit.

LET OP Rol niet te dun (< 4 mm) — ze breken en zijn klaar voor ze goudbruin zijn.

6

BAK



Leg de koekjes op bakpapier op de bakplaat en bak 11-12 minuten op 175 graden tot lichtgoud.

TIP Ze lijken zacht als ze uit de oven komen — dat is normaal. Ze worden harder bij het afkoelen.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

KOEL

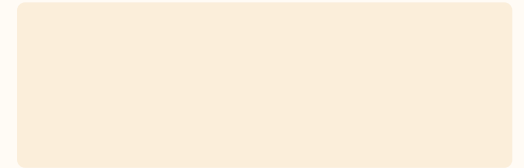


Laat de koekjes 5 minuten op de bakplaat afkoelen voordat je ze verplaatst.

LET OP Nog warme zandkoekjes zijn fragiel. Één verkeerde beweging en je hebt kruimels in plaats van koekjes.

8

VERPLAATS



Leg de koekjes voorzichtig op een rooster en laat volledig afkoelen.

TIP Pas als ze koud zijn weet je hoe ze echt smaken — warm zijn ze altijd goed, koud zijn ze de test.

9

BEWAAR



Bewaar in een luchtdicht blik, lagen gescheiden met bakpapier.

BEWAREN

Kamertemperatuur

Luchtdicht blik, max 7 dagen.

Koelkast

Niet nodig bij koekjes.

Vriezer

Tot 3 maanden — zowel het deeg als de gebakken koekjes.

VARIATIES

• Diep de helft van elk afgekoeld koekje in gesmolten pure chocolade voor een elegante finish.

• Voeg de rasp van één citroen of sinaasappel toe aan het deeg voor een frisse ondertoon.

• Maak mini-sandwiches door twee koekjes samen te plakken met een laagje abrikozenjam.



Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakerytips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl