

RECEPT PAARDENBLOEMKOEKJES

Ingrediënten:

- 125 gr boter, op kamertemperatuur
- 240 gr suiker
- 2 eieren
- 1 theelepel vanille-extract
- 1 eetlepel citroenschil
- 2 eetlepels citroen sap
- 125 gr paardenbloembladeren (gele bloemblaadjes)
- 740 bloem
- ½ theelepel bakpoeder
- ¼ theelepel zout

Instructies:

1. **Verwarm de oven voor op 175°C** en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. **Klop de boter en suiker samen** in een mengkom tot het licht en luchtig is.
3. **Voeg de eieren, vanille-extract, citroenschil en citroensap toe.** Meng goed door.
4. Meng in een aparte kom **de bloem, het bakpoeder en het zout.**
5. Roer **voorzichtig de paardenbloembladeren** door de natte ingrediënten.
6. Voeg het **droge mengsel geleidelijk toe aan het natte mengsel** en roer goed door.
7. Download het koekjessjabloon, **print en knip het uit. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven oppervlak of bakpapier** tot een dikte van ongeveer 0,5cm.
8. Leg het sjabloon op het deeg **en snijd de vormen uit met een mes.**
9. Leg de koekjes op de bakplaat en **bak ze af in 14 minuten, tot de randen licht goudbruin zijn.**
10. Laat de koekjes een paar minuten afkoelen op de bakplaat voordat je ze naar een rooster verplaatst om volledig af te koelen.

Bewaartip: de koekjes bewaren in een luchtdichte container 3 tot 5 dagen op kamertemperatuur. Tot een week in de koelkast of 3 maanden in de vriezer.