

## Ingrediënten

125 gr zelfrijzend bakmeel 60 gr  
witte basterdsuiker 1 zakje  
vanillesuiker 1 msp zout 90 gr  
koude, harde boter

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zoet  
**Soort\_gerecht:** Tussendoortje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Zandkoekjes

Circa 30 stuks

### Vorbereiding

Zeef bakmeel, vanillesuiker en zout in een kom. Voeg de boter toe en snijd deze met twee messen in kleine stukjes. Kneed er met een koele hand een samenhangend deeg van. Laat het op een koele plaats 15 a 30 minuten rusten. Verwarm de oven voor op 175 graden C, of gasstand 3.

### Bereidingswijze

Beboter de bakplaat. Rol het deeg op een met bakmeel bestoven aanrecht uit tot een plak van 1/2 cm dik. Steek met een vorm figuurtjes uit het deeg en leg deze met een onderlinge afstand van 2 cm op de bakplaat. Plaats de bakplaat midden in de voorverwarmde oven. Bak de zandkoekjes op 175 graden C, of gasstand 3, in circa 20 minuten vervolgens gaar en zandkleurig. Neem de koekjes van de bakplaat en laat ze platliggend afkoelen.