

Ingrediënten voor 4 personen

100 gr. zachte boter 4 eetl.
vloeibare honing 2 eieren 2
vanillestokjes 250 gr. tarwebloem 1
theel. bakpoeder boter of bakpapier
voor de bakplaat

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Goedkoop en snel
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Vanillerondjes

Deze koekjes maakt u in een handomdraai. U bakt ze gewoon tussen de bedrijven door.

Hulpmiddelen

Oven / mixer

Bereidingswijze

De boter in een schaal doen en de honing en de eieren toevoegen. Met de garden van de mixer tot een romige crème kloppen. De vanillestokjes in de lengte opensnijden en het merg met een mesje eruit schrapen. Dit door de botercreme roeren. De oven voorverwarmen op 200 C. De bloem vermengen met het bakpoeder en beetje bij beetje door de vanille-botercrème roeren. Een bakplaat invetten of bedekken met bakpapier. Van het beslag met een theel. kleine toefjes afsteken en op de bakplaat leggen. In de voorverwarmde oven (180 c.) in 10 min. goudgeel bakken. De koekjes uit de oven halen en voorzichtig losmaken van de bakplaat. Op een taartrooster laten afkoelen. Direct opeten of bewaren in een goed afsluitbare koektrommel.

Serveertips

Ipv het geschraapte vanillemerg kunt u ook 2 zakjes vanillesuiker of 3 theel. kaneel door het koekbeslag roeren.