

Ingrediënten

300 gram bloem, 150 gram boter,
150 gram suiker, mespunt zout, 1
zakje vanillesuiker, 2 eieren,

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

utrechtse sprits

Wordt verwijderd

Bereidingswijze

Nu gaan we heerlijke koekjes maken. Zeef de bloem en doe het in een mengkom. Maak er een kuiltje in en breek hierin een ei. Voeg er nog een eidooier bij. Doe er dan de suiker en de vanillesuiker bij. Doe er dan nog de in stukken gesneden zachte boter bij. Was je handen en kneed alles heel vlug door elkaar. Vorm er een bal van. Als het deeg begint te verkruimelen, meng er dan een beetje melk door. Wikkel de bal in plastic folie en laat hem een uur rusten in de koelkast. Rol het deeg uit met een deegroller en steek er vormpjes uit. Vet de bakplaat in met een spuitbusje of kwast hem in met een olie of boter. Schuif de bakplaat de oven in en bak de koekjes ongeveer een half uurtje op een temperatuur van 175 graden. Als de koekjes klaar zijn moet je natuurlijk goed oppassen, het is erg heet.