

Stempelkoekjes

Met het recept voor suikerkoekjes of shortbread koekjes kun je deze super leuke stempelkoekjes maken. Simpel, lekker én leuk.

Porties: 17 koekjes



♥ Opslaan



4.83 van 23 stemmen

Ingrediënten

- 250 gram ongezouten roomboter
- 100 gram poedersuiker
- 1 tl vanille extract
- 300 gram bloem

Extra nodig

- koekstempel
- ronde uitsteker die iets groter is dan de print van de stempel

Instructies

1. Mix de boter en poedersuiker romig. Voeg de vanille extract toe en mix even kort door. Als laatst voeg je de bloem toe, kneed tot een stevig koekjesdeeg.
2. Leg het deeg een uurtje in de koelkast om te rusten voordat je verder gaat.
3. Eenmaal afgekoeld bestuif je je werkblad met bloem en rol je het deeg uit tot ongeveer 5 millimeter dikte.
4. Bestuif de stempel met bloem (of strooi wat bloem op je werkblad waar je hem in 'doopt') en tik het overtollige bloem eraf. Door het laagje bloem zorg je dat de stempel niet aan het deeg blijft plakken. Maak een stempelafdruk in het deeg en duw hem goed aan. Bestuif je stempel weer opnieuw met bloem voor de volgende stempelafdruk.
5. Houd voldoende tussenruimte tussen de afdrukken in het deeg omdat je ze nog gaat uitsteken. Hiervoor gebruik je een uitsteker of glas dat net iets groter is. Steek

de gestempelde koekjes uit en verplaats de koekjes naar een met bakpapier beklede bakplaat.

6. Mocht het deeg nu iets zachter zijn geworden, zet de plaat met ongebakken koekjes dan nog even in de koelkast.
7. Bak de koekjes in 14 minuten op 175 °C (boven- en onderwarmte) gaar, of tot de randjes goudbruin zijn.

Tips

Eenmaal uit de oven zul je zien dat de print nog goed zichtbaar is, mocht het nu naar jouw smaak toch iets minder goed zichtbaar zijn kun je daar nog iets aan doen. Net uit de oven zijn de koekjes heet, maar ook nog heel zacht. Door de stempel op precies dezelfde manier weer op de koekjes te zetten, kun je zachtjes het patroon als het ware weer erin stempelen. Doe dit voorzichtig, want je wilt niet dat het koekje breekt. Als je dit doet, kun je het best het siliconen gedeelte van de stempel afhalen. Zo heb je iets meer controle over wat je doet.

Bewaren

De koekjes blijven in een afgesloten trommel 3 tot 4 weken goed.