

Ingrediënten

Deeg

- 75 gr boter op kamertemperatuur
- 125 gr patentbloem
- 100 gr geraspte belegen of oude kaas
- 1/2 eidooier
- 1/8 tl zout
- mespuntje fijngemalen witte peper
- mespuntje paprikapoeder

Verder nodig

- losgeklopt ei
- sesamzaad en/of maanzaad
- ronde uitsteker of glas van ca 5,5 cm doorsnede



Recept

1. Doe de boter in blokjes in een kom en klop in 2 minuten romig.
2. Voeg de halve eidooier toe en klop door elkaar tot alles vermengd is.
3. Meng het zout, peper en paprikapoeder door de bloem en voeg dit samen met de kaas toe aan het botermengsel. Kneed kort door elkaar.
4. Maak er een bal van en leg het deeg tussen vershoudfolie. Druk het een beetje platter en laat het een uur rusten in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op 210 graden (boven- en onderwarmte).
6. Rol het deeg uit tot een lap van 3 mm dikte en steek rondjes uit met de uitsteker of een glas.
7. Bestrijk de koekjes met wat losgeklopt ei en bestrooi de koekjes met sesamzaad en/of maanzaad. Strooi er eventueel ook nog een klein beetje geraspte kaas overheen voor extra kaassmaak.
8. Schuif de bakplaat in de oven en bak de koekjes in ca 12 minuten mooi goudbruin.

Bron

Hoi, welkom op mijn foodblog Mariëlle in de Keuken! Ik ben Mariëlle uit Dordrecht. In mijn vrije tijd ben ik vaak in de keuken te vinden, om een lekker gerecht te koken of iets te bakken.

Mariëlle in de Keuken
Heerlijke gerechten uit eigen keuken



Info Martine Lycke 07/01/19

Gemaakt in Thermomix

Eerst de belegen kaas mixen (200g) en opzijzetten

In mengkom

150 g boter

1 eidooier

Kloppen tot alles goed vermengd is

+ 250 g bloem

2 mespunten paprikapoeder

¼ tl zout

2 mespunten peper

200 g belegen kaas Een uurtje laten rusten in de ijskast

Deeg uitrollen 3 mm dik en rondjes uitsteken

Koekjes met losgeklopt ei bestrijken

Sesamzaad / maanzaad op strooien

Oven : 210 °C /- 12 minuten (minder ! nakijken)

Fotos

