

Ingrediënten

- 230 gram roomkaas op kamertemperatuur
- 120 gram boter op kamertemperatuur
- 250 gram kristalsuiker
- 2 eieren
- 1 theelepel vanille-extract
- 325 gram bloem
- 2 theelepels baking powder
- snufje zout
- poedersuiker



Recept

- Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Maar 1 bakplaat? Bak dan de koekjes in twee keer.
- Doe de roomkaas en de boter in een kom en klop dit luchtig. Voeg daarna de suiker toe en klop opnieuw tot het luchtig is. Hierna kunnen ook de eieren en het vanille-extract toegevoegd worden. Wederom: klop tot het luchtig is.
- Meng in een andere kom de bloem, baking power en zout. Meng dit daarna door het roomkaasbeslag. Roer niet te lang, maar enkel tot de ingrediënten met elkaar vermengd zijn.
- Schep daarna een eetlepel deeg uit het beslag en rol hier een koekjes van. Leg de cheesecakekoekjes op de bakplaat en doe dit tot al het beslag op is. Laat de koekjes daarna in 10 tot 11 minuten gaar bakken in de voorverwarmde oven.
- Laat de cheesecakekoekjes koelen en bestrooi ze met wat poedersuiker.

Bron



<https://www.kookfans.nl/recepten/recept-cheesecakekoekjes/>

Info Martine Lycke 12/09/2017

230 g	Roomkaas
120 g	Boter
250 g	Suiker
2	Eieren
1 kl	Vanille-extract
325 g	Bloem + zeker nog 100 g gebruikt
2 tl	Bakpoeder
Snuifje	Zout

Fotos

