

MAANKOEKJES BAKKEN

Ingrediënten voor
+/- 40 maankoeckjes



Voor het deeg:

- 250 gram bloem
- ½ ei
- ¼ theelepel zout
- 185 gram roomboter, op kamertemperatuur
- 125 gr witte basterdsuiker

Ook nodig:

- Bloem, voor het aanrecht of de tafel
- ½ ei, losgeklopt

Keukenspullen:

- Oven
- Deegroller
- Koelkast
- Bakplaat
- Bakpapier
- Plasticfolie
- Uitstekers (als je die niet hebt, kun je ook bolletjes maken met je handen)
- Kom
- Kwastje



Stap 1

Verwarm de oven voor op 175 °C. Was je handen met zeep en droog ze goed af. Weeg alle ingrediënten af en zet ze klaar.



Stap 2

Doe de bloem, boter, witte basterdsuiker, het halve ei en het zout in een kom. Knead tot het een deeg wordt.



Stap 3

Verpak het deeg in plasticfolie en leg het minimaal 1 uur in de koelkast.



Stap 4

Haal het deeg uit de koelkast en knead het nog even goed door. Strooi wat bloem over een schoon werkblad (een tafel of het aanrecht) en rol het deeg uit.



Stap 5

Steek de koekjes uit, en maak er je eigen maantjes van. Dat kan een halve maan zijn, of juist een ronde volle maan.



Stap 6

Het deeg helemaal op? Leg alle koekjes op een bakplaat met bakpapier en bestrijk ze met het losgeklopte ei. Bak ze in 10 tot 15 minuten gaar. Kijk tussendoor in de oven, hoe kleiner de koekjes, hoe eerder ze klaar zijn.



**Even afkoelen
en smullen maar!**

