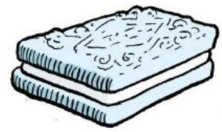


Hoe maak je

# KEVIN'S

## favoriete koekjes

Hij eet graag gras, appels en - vooral - koekjes. V el koekjes, het liefst van al eet hij **cr mekoekjes**. Wil je dus een Kevin naar je tuin lokken, dan moet je snel aan het bakken slaan!



### Ingrediënten

- 150 gram zachte boter (125 gr voor het deeg en 25 gr voor de vulling)
- 115 gram fijne kristalsuiker
- 150 gram poedersuiker + eventueel wat extra
- 125 gram bloem
- 125 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 eetlepel kokend water
- Vanille-extract
- 1 ei
- Snuifje zout

### Bereiding

- Verwarm de oven voor op 170 graden en bekleed twee bakplaten met bakpapier
- **Maak eerst het deeg:** Klop de boter en de suiker met een mixer tot een romig mengsel. Voeg daarna het zout, ei en   t l vanille extract toe en klop verder tot er een glad mengsel ontstaat
- Zeef de tarwebloem en zelfrijzend bakmeel boven de kom met het mengsel en kneed kort tot een glad deeg. Zet het daarna een half uurtje in de koelkast
- Bestrooi je werkblad met bloem en rol het deeg hierop uit tot een dikte van ca. 4 mm.
- Steek met een rond gekarteld vormpje koekjes uit en leg ze op voldoende afstand van elkaar op de bakplaat. Bak de koekjes in ca. 17 minuten licht-goudbruin en laat ze daarna volledig afkoelen op een rooster
- **Ondertussen maak je de vulling:** Zeef de poedersuiker in een kom, voeg de boter en het   t l vanille-extract toe en doe er 1 eetlepel kokend water bij. Roer alles door elkaar tot een glad mengsel (let op: het mengsel mag niet te lopend worden, voeg indien nodig nog wat poedersuiker toe)
- **Tijd om de koekjes van vulling te voorzien:** Lepel in het midden van een koekje een kloddertje vanillevulling en leg er een tweede koekje bovenop.
- Even laten opstijven en... daar komt Kevin al aan!

