

Naam: .....

*Maak de sommen af en de ingrediëntenlijst compleet. Bak dan de kerstkoekjes!*

## Ingrediënten

- 500 : 2 = ..... gram bloem  
 1 : 2 = ..... ei  
 1 : 4 = ..... theelepel zout  
 150 + 30 = ..... gram boter, op kamertemperatuur  
 25 x 5 = ..... gram witte basterdsuiker  
 $\frac{1}{4} \times 2 =$  ..... citroen  
 100 - 99 = ..... theelepel vanille-extract

## Verder heb je nodig:

- bloem, voor het werkblad  
 $\frac{1}{2}$  losgeklopt ei



## Wat moet je doen?

Doe alle ingrediënten in een kom en kneed tot een samenhangend deeg. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het dan minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 175 °C en kneed het deeg nog even kort, zodat het makkelijker uit te rollen is. Rol het deeg op een bebloemd werkblad uit tot een dikte van 4 - 6 millimeter. Steek of snijd de gewenste koekjesvormen uit het deeg. Plaats de koekjes met voldoende tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat. Het deeg dat overblijft kun je opnieuw uitrollen.

Bestrijk de koekjes met het losgeklopte ei. Bak ze in 15 - 20 minuten goudbruin en gaar. Laat de koekjes afkoelen op een rooster. Smullen maar!

