

## Linzer kerstkoekjes / Linzer Christmas biscuits



### Ingrediënten

- 175 gram meel
- 60 gram fijne suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eidooier, losgeklopt
- 125 gram zachte boter
- jam, frambozen, aardbeien, kersen
- poedersuiker en meel om te bestrooien

uitsteekvormpjes voor Linzer koekjes  
(Dille & Kamille)

Er zijn vele recepten voor Linzer koekjes te vinden, wij kiezen een heel gemakkelijk recept zodat we ze gezellig met de kids kunnen bakken.

### Zo maak je Linzer koekjes

Roer de bloem, suiker en vanillesuiker door elkaar in een kom.

Voeg de losgeklopte eidooier en de boter toe en mix tot een deeg van grote kruimels.

Kneed de kruimels met de hand tot een glad deeg.

Vorm het deeg tot een bal en rol hem in plastic folie.

Laat het deeg ongeveer 1 uur rusten in de ijs kast.

### Verwarm de oven voor op 175°C.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven bakmat tot 0.5 cm dikte.

Steek met de Linzer uitsteekvorm uit de helft van het deeg ronde koekjes.

Plaats dan de kleine uitstekertjes in de grote en steek de bovenste koekjes met figuurtje uit.

Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in 10-12 minuten lichtbruin.

Laat de koekjes afkoelen op een rooster.

Bestrijk de onderste helft van de koekjes zonder met een laagje jam.

Bestrooi de koekjes met figuurtjes uit het midden met poedersuiker en druk ze netjes op elkaar.

### De koekjes ruiken zo lekker, even proeven!

## Linzer kerstkoekjes / Linzer Christmas biscuits



### Shopping list

- 175g flour
  - 60g caster sugar
  - 1 sachet vanilla sugar
  - 1 free range egg yolk, beaten
  - 125g soft butter
  - jam, Raspberry, strawberry, cherry
  - icing sugar and flower to dust with
- cookie cutter for Linzer biscuits  
(Dille & Kamille)

There are many recipes for Linzer biscuits available, we choose a very easy recipe so we may have a cozy afternoon baking them with the kids.

### How to make Linzer biscuits

Stir flour, sugar and vanilla sugar until combined in a mixing bowl.

Add the beaten egg yolk and the butter and mix until it becomes coarse crumbs.

Knead the crumbs by hand until a smooth dough.

Shape the dough into a ball and roll it in cling film.

Let the dough rest for about 1 hour in the refrigerator.

### Preheat the oven to 175 ° C.

Roll out the dough on a floured baking sheet to a thickness of 0.5 cm.

Cut with the Linzer cookie cutter from half the dough round biscuits, the bottoms.

Insert the small cutters into the large one and cut the top biscuits with a figure shape in the middle.

Place the biscuits on a lined baking tray and bake until light brown in 10-12 minutes.

Let the biscuits cool on a wire rack.

Brush the bottom half of the biscuits with a layer of jam.

Sprinkle the top biscuits with icing sugar and press the two halves neatly together.

**The cookies smell so delicious, let's have a taste!**