



# De Vuurvogel

Vind jij **koekjes** ook zo lekker? Het maken van koekjes is heel leuk om samen te doen en je leert hier heel veel van. Zelfgemaakte koekjes smaken trouwens ook veel lekkerder. Proef zelf maar!

## Wat heb je nodig?

- 120 gram rietsuiker
- 300 gram (room)boter
- 225 gram bloem
- 80 gram Bambix rijstbloem
- Snuffje zout
- Geleurd strooisel om te versieren
- Koekvormpjes
- Deegroller
- Bakpapier

## Bereiding

1. Leg bakpapier op de bakplaat.
2. Meng de suiker en de zachte boter door elkaar en kneed tot een luchtig geheel.
3. Voeg de bloem, de rijstbloem en het zout toe en kneed tot het geheel kruimig wordt.
4. Meng nog even met de hand door en maak een dikke plak van het deeg.
5. Leg de plak gewikkeld in plasticfolie een half uur in de koelkast om stevig te worden.
6. Warm de oven voor op 180 graden.
7. Rol de plak uit tot 4 á 5 mm dik en steek met de vormpjes koekjes uit. Rol van het overtollige deeg weer een nieuwe plak, net zo vaak tot al het deeg is gebruikt. Je kunt ook zelf mooie vormen bedenken.
8. Leg de koekjes op een cm uit elkaar op de bakplaat.
9. Bestrooi elk koekje met wat geleurd strooisel.
10. Bak de koekjes 10-12 minuten tot ze lichtbruin zijn. Laat de koekjes 5 minuten afkoelen op de bakplaat, leg ze daarna op een rooster om ze af te laten koelen.