



Vleermuiskoekjes

2 bakplaten

200 gram bloem
100 gram witte basterdsuiker
1 theelepel kaneel of koekkruiden
Mespunt zout
150 gram boter of margarine

Vermeng de bloem met de suiker, kaneel en het zout. Snijd hierin de boter met twee messen tot erwtgrootte en kneed er met koele hand een soepel deeg van, dat niet aan de kom plakt.

Zet het deeg 30 minuten afgedekt weg op een koele plaats. Verwarm de oven voor op 160°C. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak tot een lap van een halve centimeter dik en steek er vleermuisvormpjes uit.

Leg de koekjes met tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de koekjes in ongeveer 20 minuten lichtbruin en gaar.

Neem ze van de bakplaat en laat ze op een taartrooster afkoelen.



Vleermuisvormpjes zijn onder andere te koop via:

<http://www.deleukstetaartenshop.nl/uitstekers-koekjes-uitstekers-koekjes-uitsteker-vleermuis-8cm-p-920.html>