

Kaaskoekjes (10 tot 15 stuks)

Ingrediënten

100 gram zelfrijzend bakmeel

50 gram roomboter

60 gram pittige kaas (bijvoorbeeld oude kaas)

halve theelepel zout

1 ei

1. Verwarm de oven voor op 180° Celsius.
2. Weeg 100 gram zelfrijzend bakmeel af.
3. Doe hierbij een halve theelepel zout.
4. Weeg 50 gram roomboter af. Snijd het in kleine stukken. Doe het bij het bakmeel.
5. Rasp 60 gram kaas.
6. Breek het ei. Schei het ei in een eigeel en een eiwit. Je hebt het eigeel nodig.
7. Wrijf de boter met je vingertoppen fijn in het meel.
8. Voeg de kaas en het eigeel toe.
9. Goed kneden tot een bal. Lukt dat niet helemaal, voeg dan een eetlepel water toe. Kneed het dan nog eens.
10. Rol het deeg uit op de tafel.
11. Steek hier koekjes uit.
12. Leg de koekjes op een bakplaat.
13. Bak de koekjes gaar en bruin in 15 minuten. Bij twijfel over het resultaat kun je de koekjes nog enkele minuten langer in de oven laten.
14. Haal de koekjes uit de oven. Laat ze 10 minuten afkoelen voordat je er een van de bakplaat haalt.
15. Smakelijk eten!
16. Wil je de koekjes vers houden? Bewaar ze dan luchtdicht, bijvoorbeeld in een koektrommel met deksel.