



Servië

Vanilice

Vanillekoekjes

150 gr. boter
125 gr. kristalsuiker
1 ei
het sap van ½ citroen
1 tl. zeer fijn geraspte citroenschil
125 gr. gemalen walnoten
300 gr. bloem
abrikozen- of pruimenjam
100 gr. poedersuiker
2 zakjes vanillesuiker

Meng de boter met de kristalsuiker tot een crème. Klop de eieren los en meng ze samen met het citroensap, de schilletjes en de gemalen walnoten door de boter. Meng er tenslotte beetje bij beetje de bloem door en kneed het tot een glad deeg. Dek de schaal af en zet het een paar uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bestuif een werkblad met wat bloem en rol er het deeg op uit tot een dikte van een halve centimeter. Steek er met een omgekeerd glas of een vormpje rondjes uit van ongeveer Ø 5 - 6 cm. Die leg je op een met bakpapier beklede bakplaat. Schuif ze in de oven en bak ze ± 12 minuten. Ze moeten gaar zijn, maar ze mogen niet kleuren. Laat ze 5 minuten afkoelen op het blik. Leg ze dan op een werkblad en laat ze verder afkoelen. Tijdens het afkoelen leg je op de helft van de koekjes een lepeltje jam. Dat dek je af met een tweede koekje.

Meng de poedersuiker met de vanillesuiker. Rol nu iedere vanilice door de suiker, zodat ze helemaal bedekt zijn. Ze zijn het lekkerste als je ze een of twee dagen hebt laten rusten in een afgesloten blik. In dat blik kun je ze een kleine drie weken goed houden.