



Regenboog kleuren koekjes

2 personen

🕒 45 + 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍬 100 g suiker
- 🍳 200 g boter of margarine
- 🍞 300 g bloem
- 👃 snuf zout + vanille extract (optioneel)
- 🌈 kleurstoffen

MATERIAAL: mixer met deeg haken, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Mix, met deeghaken, de suiker, boter en bloem tot een mooi deeg.
2. Verdeel het deeg in 6 ballen, van klein naar groot.
3. Het deeg weegt 600 gram in totaal.
4. Maak ballen van 50, 70, 90, 110, 130 en 150 gram.
5. Kleur de ballen (van klein naar groot) paars, blauw, groen, geel, oranje en rood.
6. Doe de kleurstof bij het deeg en mengen maar.
7. Leg de ballen een kwartiertje in de vriezer.
8. Haal de ballen uit de vriezer.
9. Rol een sliert van 20 centimeter van de paarse bal.
10. Op bakpapier, rol de blauwe bal uit tot een sliert van 20 cm en druk deze plat.
11. Leg hier een vel bakpapier op en rol de laag uit in de breedte (niet lengte).
12. Maak er met je handen een mooie rechthoek van en rol de paarse sliert er in.
13. Snijd het overschot aan deeg weg en druk de naad goed dicht.
14. Herhaal dit met de andere kleuren, in volgorde van grootte.
15. Elke laag is breder dan de vorige. Als je deeg een beetje scheurt, maakt dit niet uit - druk de scheuren dicht.
16. Rol aan het einde de hele rol nog een keer extra, zodat alle lagen goed vastzitten.
17. Rol het deeg in een vel bakpapier en laat minimaal 30 minuten in de koelkast rusten.
18. Of leg de rol even in de vriezer.
19. De rol moet snijdbaar zijn.
20. Verwarm de oven voor op 180°C.
21. Snij de rol in plakjes van ongeveer ½ centimeter en snijd de plakjes door de helft, zodat je 2 regenboogjes krijgt!
22. Bak ze in 10-15 minuutjes gaar.
23. Laat ze nog minimaal 10 minuten afkoelen, anders breken ze!

TIP: Vervang 50 gram suiker met poedersuiker voor een minder korrelig deeg.



Recept: vegarecepten.com