

Vlinderkoekjes bakken

Nodig: Een rol kant en klaar bladerdeeg, 100 gram fijne suiker en beetje bloem voor je werkblad

Rol het bladerdeeg op een licht bebloemd werkblad uit. Bestrooi het met de helft van de fijne suiker. Verdeel de suiker goed over het bladerdeeg en druk het aan. Bijvoorbeeld door er met een deegroller zachtjes overheen te rollen, dan blijft de suiker mooi plakken.

Draai de lap om en strooi de andere helft van de suiker er overheen. Druk ook hier de suiker aan met een deegroller. Vouw het deeg vanaf de lange zijde aan beide kanten ongeveer drie centimeter naar binnen. Vouw vervolgens beide kanten naar het midden en vouw het geheel dubbel. Zorg ervoor dat het luchtig wordt gevouwen, zodat je geen harde lijnen krijgt in je deeg. Heb je de tijd, kun je het deeg in plastic folie even in de koelkast laten rusten. Zonder lukt ook, maar met is net even beter.

Vlinderkoekjes bakken

Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Neem het bladerdeeg uit de koelkast en snijd het gevouwen deeg in plakken van 1 centimeter dik. Leg de plakjes plat met genoeg tussenruimte op de bakplaat. Bak de koekjes 10 minuten, keer ze om en bak nog 5-10 minuten, totdat ze mooi goudbruin en krokant zijn. Laat de koekjes afkoelen op een rooster. Alleen helemaal afgekoeld zijn ze echt het lekkerste en het krokantste

