

# Recept: regenboogkoekjes bakken met kinderen



## Ingrediënten:

- 175 gram roomboter, op kamertemperatuur
- 200 gram suiker
- 2 grote eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 400 gram bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel zout
- eventueel de geraspte schil van 1 citroen

Extra nodig:

Bakplaat, ingevet of met bakpapier.

- Uitstekers voor koekjes.
- Versierspul: M&M's of Smarties.
- Eventueel glazuur om ze na het bakken te versieren en de M&M's op te plakken.

## Wat moet je doen?

- Maak een deeg van alle ingrediënten.
- Wikkel het deeg in plastic folie en leg het minstens een uur in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 180°.
- Bestrooi je keukenblad of tafel met een laagje bloem en laat de kinderen koekjes maken van het deeg.
- Leg de koekjes op een bakplaat en bak ze 8 tot 12 minuten. Hoelang je ze precies moet bakken is een beetje afhankelijk van het formaat.
- Laat de koekjes op een rooster afkoelen.
- Daarna is het tijd om ze te versieren met glazuur en de Smarties of M&M's!.

Veel succes en eet smakelijk!