

## Boterkoek



- 2 eieren
- 250 gram roomboter
- 250 gram bloem
- 225 gram suiker
- 25 gram vanille suiker
- 50 gram amandelschaafsel

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Dit recept kan je met een keukenmachine doen (bv Kitchenaid) of met je handen.

Mix de boter en de suikers tot het goed gemend is. Voeg 1 ei toe.

Voeg de bloem toe en kneed er een soepel deeg van.

Pak een ovenschaal en een stuk bakpapier groot genoeg om de ovenschaal te bekleden.

Maak van het bakpapier een prop en maak deze nat.

Nu kun je het bakpapier beter vormen naar je ovenschaal.

Duw het deeg in de vorm en zorg dat deze zo goed mogelijk is verdeeld.

Kluts het overgebleven eitje en strijk hier het deeg mee met een kwast.

Bestrooi de boterkoek met het amandelschaafsel en bak in de oven voor ongeveer 25 minuten.

Wil je dat die minder plakkerig is bak hem dan af voor 35 minuten.