






Recepten: *clementine en mandarijn*

Mandarijnkoeckjes

Ingrediënten voor 15 koeckjes:

-  2 mandarijnen (de zeste + de partjes)
-  150 gr zachte boter
-  150 gr kristalsuiker
-  1 ei
-  300 gr zelfrijzende bloem

Bereiding:

1. Wrijf de boter zacht in een kom, meng er de kristalsuiker onder. Doe er het ei onder en meng goed. Voeg er nadien de zelfrijzende bloem bij en kneed tot een homogeen deeg. Doe er de zeste van de mandarijnen onder, meng goed.
2. Wikkel het deeg in plastic folie en laat het zo'n 30 minuten opstijven in de koelkast.
3. Verwarm intussen de oven voor op 180°C.
4. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad en steek er rondjes uit. Leg de deeggrondjes op een bakplaat met bakpapier. Snijd schijfjes van de mandarijnen en duw ze in de koeckjes. Bak ze zo'n 18 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn.

