

Ingrediënten

125 g (gram) Roomboter (gesmolten)
50 g (gram) Witte basterdsuiker
135 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
1 tl (theelepels) Zeezout (grofgemalen)
1 Stuk(s) Ei
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
160 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
0.5 tl (theelepels) Baking soda
0.5 tl (theelepels) Bakpoeder
140 g (gram) Witte chocolade druppels
3 Stuk(s) Candy cane (Kerst zuurstok)

Keukenspullen

Steelpan
2 Stuk(s) Bakplaat
Garde
Zeef
Spatel
Bakpapier

1. Koekjesdeeg maken

Smelt de **roomboter (125 g)** in een steelpannetje op laag vuur. Haal zodra de boter bruin begint te kleuren de pan van het vuur en laat afkoelen.

Doe de gesmolten roomboter samen met de **witte basterdsuiker (50 g)** en de **lichtbruine basterdsuiker (135 g)** in een mengkom en klop glad met een garde.

Voeg het **grofgemalen zeezout (1 tl)**, een **ei (1 stuk)** en de **vanille aroma (1 tl)** toe en klop glad. Zeef de **Koopmans Patentbloem Kristal (160 g)** samen met de **baking soda (0,5 tl)** en het **bakpoeder (0,5 tl)** boven de mengkom en roer met behulp van een spatel tot een glad deeg.

Spatel tenslotte de **witte chocolade druppels (140 gram)** en de **grofgehakte candy canes (3 stuks)** door het deeg. Dek af met folie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.

2. Candy cane cookies bakken

Verwarm ondertussen de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C). Bekleed beide bakplaten met bakpapier.

Schep met een ijslepel – of met 2 eetlepels, 12 bolletjes deeg uit de mengkom. Plaats op iedere bakplaat 6 bolletjes. De koeken lopen uit dus laat voldoende ruimte tussen het beslag.

Plaats de bakplaten één voor één in het midden van de oven en bak de koeken in 10–12 minuten gaar en goudbruin. Laat goed afkoelen en verwijder dan van de bakplaat.

Koekdeeg is nog zacht aan het einde van de baktijd. Pas bij het afkoelen worden de koeken krokant.