Custard koekjes met jam

Ingrediënten

125 g Boter (op kamertemperatuur)
100 g Suiker (kristalsuiker)
250 g Custard (bijv. Koopmans)
1 Ei
2 el (eetlepels) Frambozenjam

Keukenspullen

Bakplaat
Mengkom
Huishoudfolie
Mixer met deeghaken

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (Elektrisch 160°C / Hetelucht 160°C). Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Klop de **boter (125 g)** en **suiker (100 g)** met de mixer zacht.

Voeg dan een **ei (1)** toe en mix tot het is opgenomen in het deeg. Voeg dan de **custard (250 g)** en de **jam (2 el)** toe. Kneed hiervan een soepel deeg.

Maak een rol van het deeg en pak het in huishoudfolie in en leg het even 10 minuten in de vriezer. Zo kun je het deeg makkelijker verwerken.

2. Bakken

Snijd dunne plakjes van de deegrol en leg deze op de bakplaat. Of maak kleine knikkers van het deeg en druk deze plat, eventueel tussen huishoudfolie, zodat het deeg niet plakt aan je aanrecht. Leg ze niet te dicht bij elkaar op de plaat, want ze worden nog wat groter in de oven.

Zet de bakplaat met koekjes in het midden van de oven en bak in 30 minuten gaar. Kijk regelmatig of de koekjes niet te bruin worden. Laat afkoelen op de bakplaat voordat je ze gaat eten.