Vegan kerstkoekjes

Ingrediënten

280 g Koopmans Patentbloem Kristal
100 g Margarine (plantaardig)
150 g Poedersuiker
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
4 el (eetlepels) Water
10 g Cacaopoeder

Keukenspullen

Bakpapier
Mengkom
Deegroller
Huishoudfolie

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 155°C) en leg bakpapier op de bakplaat.

2. Lichtkleurig deeg maken

Doe de **Koopmans Patentbloem Kristal (140 g)**, **margarine (50 g)**, **poedersuiker (75 g)**, **vanillesuiker (1 tl)** en **water (2 el)** in een beslagkom en kneed met de hand tot een samenhangend koekjesdeeg. Wikkel het in huishoudfolie en zet in de koelkast gedurende 10 minuten.

3. Donkerkleurig deeg maken

Doe de **Koopmans Patentbloem Kristal (140 g)**, **margarine (50 g)**, **cacaopoeder (10 g)**, **poedersuiker (75 g)** en **water (2 el)** in een beslagkom en kneed met de hand tot een samenhangend koekjesdeeg. Wikkel het in huishoudfolie en zet in de koelkast gedurende 10 minuten.

4. Koekjes maken

Rol het lichte deeg uit in een rechthoek met een dikte van 0,5 cm tussen twee vellen bakpapier. Rol het donkere deeg uit in een even grote rechthoek, ook met een dikte van 0,5 cm. Leg het op het lichtere deeg en druk samen. Rol het deeg op waarbij je start met met de lange kant. Wikkel het geheel in huishoudfolie en leg in de koelkast gedurende 20 minuten. Snijd de zwart-witte deegrol in ronde schijven van 1 cm en leg ze op de met bakpapier beklede bakplaat. Bak in 25 minuten gaar in het midden van de oven. Laat afkoelen. De vegan kerstkoekjes zijn klaar om te eten als ze lekker knapperig geworden zijn.