



Kerstzandgebaksandwich met Nutella®



Gelaagde kerstvreugde

Zachte zandgebaksandwichkoekjes gevuld met romige Nutella zijn geweldig voor iedere speciale gelegenheid! Bovendien zijn ze heel eenvoudig te bakken en kun je er veel verschillende dingen mee doen. In een creatieve bui? Wees eens speels en versier ze met een beetje extra Nutella!

Ingrediënten

- 170 g bloem
- 55 g kristalsuiker
- 100 g zachte boter
- een snufje zout
- $\frac{3}{4}$ theelepel (1,5 g) peperkoekkruiden
- 100 g Nutella®





Stap 1

- Meng in een kom alle ingrediënten, behalve de Nutella® en kneed 1-2 minuten tot het deeg elastisch wordt.



Stap 2

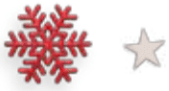
- Rol het deeg uit tussen 2 vellen bakpapier tot een dikte van circa 4 mm.



Stap 3

- Snijd het deeg met behulp van een koekjesvorm of een andere kleine vorm die u zelf kunt maken uit een stuk karton en gebruik deze als sjabloon.
- Zet 30 minuten in de koelkast.





Stap 4

- Verwarm de oven voor op 160°C en plaats het rooster in het midden van de oven.
- Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak 10-11 minuten haal de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen op de plaat.
- Vul een spuitzak voorzien van een kleine spuitmond (circa 2 mm) met de Nutella®, spuit 5 g Nutella® op de helft van de koekjes en leg de andere helft erbovenop.
- Versier als laatste de sandwiches met Nutella®.

