



Chocolade jamkoekjes

Eliza-Jane en ik waren voor een nieuw privéproject (dat volgende maand op facebook en Instagram gedeeld wordt) koekjes aan het bakken, vanille en chocolade. Terwijl het deeg lag te rusten kreeg ze een knäcker met jam van me wat ons op het idee bracht om eens chocolade jamkoekjes te bakken.

Ze waren heerlijk het enige nadeel aan chocolade jamkoekjes is dat ze eerder taai lijken te worden dan gewone chocolade koekjes. Ik vermoed dat dit door de jam komt, want we bakte tegelijkertijd ook gewone chocolade koekjes van dat deeg en deze bleven veel langer knapperig. Wat overigens niet wegnam dat de chocolade jamkoekjes beter ontvangen werden door familie, vrienden en de kinderen.

Ingrediënten ± 30 koekjes:

- 250 gram bloem + een beetje extra
- 1 ei
- 75 gram witte basterdsuiker
- 25 gram vanillesuiker (of kristalsuiker)
- 100 gram roomboter (kamertemperatuur)
- 1 eetlepel cacaopoeder
- 2 eetlepels jam

Extra benodigdheden:

- 1 bakplaat
- Bakpapier
- Deegroller
- Uitsteekvormen

Weeg eerst alle ingrediënten nauwkeurig af en zet ze klaar.

Mix de boter samen met de basterdsuiker en vanillesuiker door elkaar. Wij zijn begonnen met een (hand)mixer, op het laatst namen we het pas met de hand over.

Als de boter luchtig is en je geen klontjes meer hebt kun je het ei toevoegen. Mix net zo lang tot het ei volledig door de boter en suiker opgenomen is.

Vervolgens kun je de bloem en cacao toevoegen. Doe dit beetje voor beetje anders komt het als stof omhoog gepoft. Nu wordt het steeds zwaarder voor de mixer, daarom nemen wij het kneden met de hand over als ongeveer 2/3^{de} van de bloem erbij zit.

Meng nu ook het laatste deel bloem door het deeg en zorg dat je een stevig deeg krijgt.

Pak het deeg in plasticfolie en leg dit voor (minimaal) een uur in de koelkast.

Zet ongeveer 5 minuten voor je het deeg uit de koelkast haalt de oven op 180 graden, zodat deze kan voorverwarmen. Als je diverse standen op de oven hebt zet hem dan op boven en onder warmte. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Roer de jam los in een kom en voeg eventueel een paar druppels water toe.

Bestuif je werkblad voor je het deeg uitrollen met bloem, maar niet te veel dat verandert de smaak. Rol het deeg met behulp van de deegroller uit tot een plak van ongeveer 0,5 centimeter dik. Steek de koekjes uit en leg ze op de bakplaat.

Druk in het midden met je duim een kuiltje en vul dit met jam.

Plaats de bakplaat voor 10 à 12 minuten in de voorverwarmde oven. Als de chocolade jamkoekjes goudbruin zijn kun je de bakplaat eruit halen de koekjes zijn dan klaar. Hoe lang ze precies moeten bakken ligt aan het formaat van de koekjes. Haal ze uit de oven en laat ze 5 minuten afkoelen. Leg de koekjes op een rooster, zodat ze volledig af kunnen koelen voordat je ze opbergt.