



Valentijn hartjes koeken

Doen jullie aan Valentijnsdag? Wij eigenlijk nooit. Om heel eerlijk te zijn vier ik liever iedere dag onze liefde voor elkaar en ons gezin dan daar speciaal een dag voor te benoemen. Natuurlijk hebben wij ook momenten die we extra vieren, zoals onze huwelijksdag dan gaan we meestal met zijn tweeën uiteten.

Voor jullie maakte Eliza-Jane en ik wel deze lekkere hartjeskoeken. Wij zijn benieuwd hoe jullie je Valentijn verrast? Of doen jullie net als ons ook niet aan Valentijnsdag?

Ingrediënten voor 8 à 12 grote koeken:

- 250 gram bloem + een beetje extra
- 1 ei
- 75 gram witte basterdsuiker
- 25 gram kristalsuiker
- 100 gram roomboter (kamertemperatuur)
- 1 theelepel vanille aroma/extract
- 1 eetlepel jam
- 50 gram melkchocolade

Extra benodigdheden:

- 1 bakplaat
- Bakpapier
- Deegroller
- Uitstekers

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, later in het recept namen we het 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.

Voeg nu de vanille-extract toe en mix dit er kort doorheen.

Vervolgens voeg je de bloem toe. Doe dit beetje voor beetje anders komt het als stof omhoog gepoft. Nu wordt het steeds zwaarder voor de mixer, daarom namen wij het kneden met de hand over als ongeveer 2/3de van de bloem erbij zit.

Kneed 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. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Bestuif je werkblad voor je het deeg gaat 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. Steek nu bij een aantal van de koekjes met een hartjes uitsteker die een paar maten kleiner is koekjes uit. Haal de kleine koekjes van de bakplaat en bak deze later af.

Plaats de bakplaat voor 10 à 12 minuten in de voorverwarmde oven. Als de vanillekoekjes 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 vanillekoeken op een rooster, zodat ze af kunnen koelen.

Roer de jam los met een vork of lepel. Als je bij 4 koekjes hartjes hebt uitgestoken, smeer dan 4 hele koeken in met de jam. Plak daarop de koekjes met het hartjes gat en leg deze terug op de bakplaat. Plaats de bakplaat nog 3 minuten in de oven. Op deze manier blijven de koekjes goed op elkaar plakken zonder dat ze verschuiven.

Voordat je de chocoladekoeken kunt maken, moeten de koeken volledig afgekoeld zijn. Smelt de chocolade. Dit kan op verschillende manieren, [klik hier](#) om te kijken hoe het kan. Deze keer deden we het in de magnetron snel en gemakkelijk voor een kleine hoeveelheid.

Haal de kleine koekjes volledig door de chocolade en leg ze op de grote koeken. Door de chocolade blijven ze daarop plakken. Het duurt ongeveer een half uur tot uur voordat de chocolade gestold is.