



Boterkoek

Een dichte, boterige koek met een zacht binnenste en een goudbruine, licht knapperige bovenkant. Simpel maar verslavend lekker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	10	Dessert

Ingrediënten

250 gr zachte boter
250 gr fijne suiker
250 gr bloem
1 ei
1 snuifje zout
1 kl vanille-extract
1 eigeel (voor het bestrijken)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170 °C. Beboter een lage ronde bakvorm van 24 cm.
2. Klop de zachte boter met de suiker tot een lichte, romige massa.
3. Breek het ei in een kommetje, bewaar een klein beetje eigeel apart voor het bestrijken en voeg de rest van het ei toe aan de botermassa samen met het zout en het vanille-extract. Meng goed door.
4. Spatel de bloem er voorzichtig door tot je een samenhangend deeg krijgt. Kneed zo weinig mogelijk.
5. Schep het deeg in de voorbereide bakvorm en druk het met de vingers gelijkmatig uit tot een egale laag.
6. Bestrijk de bovenkant met het achtergehouden eigeel en trek er met de tanden van een vork een ruitjespatroon in.
7. Bak de boterkoek 28 tot 32 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin kleurt. Het midden mag nog licht zacht aanvoelen bij het uitnemen.
8. Laat de boterkoek volledig afkoelen in de vorm zodat hij kan opstijven voor je hem aansnijdt.

Tip

Gebruik boter van goede kwaliteit, want die bepaalt de volledige smaak van dit recept. Laat de boter voldoende op kamertemperatuur komen voor je begint, zo mengt ze makkelijker romig met de suiker.

Lekker met

Lekker bij een kop koffie of thee.

Dranktip

Een kop zwarte koffie of een lichte thee past uitstekend bij de rijke boterige smaak van deze koek.