Bastogne boterkoek

Inmiddels ook een beetje klaar met de standaard smaak van boterkoek?  
Tijd voor iets nieuws!

Wat heb je er voor nodig?

**Voor de koekbodem:**

40 gram boter  
130 gram Bastogne koeken (half pak)

**Voor de boterkoek:**

300 gram bloem  
300 gram boter + extra om de vorm in te   
vetten

100 gram kristalsuiker

100 gram witte basterdsuiker

1 ei

Cakeblik ( vorm ) 20 bij 20 cm

Hoe maak je het?

Smelt 40 gram boter in een pannetje.  
Stamp de Bastogne koeken fijn in een  
kom met een stamper. Voeg hier de   
gesmolten boter aan toe. Stamp dit   
goed aan en zet het in de koelkast om  
het wat harder te laten worden. Meng de boter, suiker en een snufje zout in een kom tot een luchtig mengsel. Kneed daarna de bloem erdoor tot dat het een mooie deegbal is. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal een uur in de koelkast rusten. Verdeel het deeg over de bodem van de Bastogne koek. Met de bolle kant van een warme lepel kun je het deeg mooi glad maken in de vorm. Bestrijk het deeg vervolgens met een geklopt ei. Met een vork kan je een leuk motiefje in de koek maken.  
  
Bak de Bastogne boterkoek in ongeveer 20 minuten goudbruin op 200 graden.  
Wanneer je vers gebakken Bastogne boter koek is afgekoeld kan je het uit de bakvorm halen en in mooie stukken snijden.