

# Kaaskoekjes

(±50 stuks)

Oven: 170 °C. – 15-20 minuten

## Ingrediënten:

- 250 g bloem
- 200 g boter/margarine
- 250 g geraspte kaas
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl kerriepoeder
- 1 tl djinten
- ¼ – ½ tl cayennepeper
- zout, peper



## Bereiding:

- ✓ Verwarm de oven voor op 170 °C.
- ✓ Meng alle ingrediënten door elkaar tot een egaal deeg.
- ✓ Rol de bal uit tot een plak van 3mm dik en snij er vierkantjes uit, bv. Met een pizzames.
- ✓ Leg ze niet te dicht op elkaar op een bakplaat met bakmatje.
- ✓ Bak ze in 15-20 minuten licht bruin en gaar en laat ze daarna op een rooster afkoelen.

Let op: Als ze te bruin bakken worden ze bitter van smaak!

## Variatie:

Garneer de koekjes e.v. met gehakte noten, maanzaad, sesamzaad, hele of gesnipperde amandelen, maar zonder garnering zijn ze ook heerlijk.