

Recept voor chocolade-suikerkoekjes

Dit heb je nodig:

150 gram witte basterdsuiker
50 gram vanillesuiker
200 gram roomboter (op kamertemperatuur, niet gesmolten)
1 ei
360 gram bloem
40 gram cacao-poeder

Klop in een kom de zachte boter met de basterd- en vanillesuiker. Laat het kloppen tot het er lichter uit gaat zien. Dat kan wel zo'n 5 minuutjes duren.

Voeg dan al kloppend het ei toe. Als het ei echt goed opgenomen is doe je de bloem en de cacao-poeder erbij en mix je het (ik deed dat met de deeghaken van mijn mixer) tot het goed gemengd is.

Laat nu het deeg in vershoudfolie verpakt minstens een uur rusten in de koelkast. Langer mag trouwens ook, een nachtje is ideaal.



De drollenkoekjes maken

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Verdeel dan je deeg in gelijke porties (ik haalde er 16 uit dit [recept](#) en heb het recept dus verdubbeld) en kneed het per portie heel even door.

Maak er dan een slang van met aan een kant een puntje. Begin met oprollen bij de 'dikke' kant en rol naar boven toe door tot je een drolletje hebt.

Aanvulling: ik krijg veel vragen over hoe te voorkomen dat het drolletje uitzakt.

de eerste tip is: gebruik geen margarine, maar roomboter!

de tweede tip: begin met een redelijk klein basisrondje en draai daarbovenop de rest van het drolletje, dan krijgt het niet de kans om naar binnen weg te zakken.

Drollenkoekjes bakken

Bak de drollenkoekjes in de oven ongeveer 15 -20 minuten.

De oogjes maakte ik erop als grappig accent, gespoten van een restje [botercreme](#) dat ik altijd wel in de koelkast heb liggen, met pupillen van zwarte marsepein. Maar dat kan ook prima van fondant of marsepein, of royal icing of kant en klare oogjes.