

Citroenkoekjes recept

 ± 1.5 uur

 20 personen



Wat ons betreft is citroen één van de lekkerste smaken in de zomer, daarom vinden wij deze lemon cookies dan ook helemaal passen bij deze tijd van het jaar. Het is nu officieel zomer, dus hét ideale moment om eens lekkere citroenkoekjes te bakken. Wil jij ook graag deze koekjes eens zelf maken? Lees dan snel verder voor ons citroenkoekjes recept!

Hoe smaken citroenkoekjes?

Misschien verwacht je het wel, maar deze koekjes hebben geen zure maar juist een lekkere frisse smaak. Door de citroen worden lemon cookies dus niet zuur, maar krijgen ze wel een heerlijke frisse smaak.

Wil je trouwens dat jouw citroenkoeken echt een opvallende kleur geel krijgen? Dan kun je altijd nog voor het bakken een beetje [gele kleurstof gel](#) aan het deeg toevoegen.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 280 gram kristalsuiker;
- 350 gram patentbloem;
- 5 gram bakingsoda;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 230 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- Snufje keukenzout;
- 1 citroen;
- 1 ei, maat M;

Recept

1. Mix het ei, de suiker en roomboter in circa 6 minuten door elkaar heen.
2. Rasp de citroen.



3. Voeg de bloem, zout, baking soda en citroenrasp aan het botermengsel toe.
4. Kneed het tot een mooi glad deeg.
5. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
6. Vorm van het deeg balletjes van 45 gram en leg ze op de bakplaat.
7. Laat de balletjes 1 uur in de koeling rusten.
8. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
9. Bak de citroenkoekjes in 10 minuten af.
10. Laat de lemon cookies goed afkoelen op de bakplaat.
11. Rasp wat extra citroen en verdeel dit over de koekjes heen.

Handige informatie

Lekker variëren met de smaak!

Ben je niet zo gek op de zure smaak van citroen, maar wil je toch deze koekjes maken? Maak dan de koekjes met sinaasappel. Je kunt al het citroen vervangen voor sinaasappel. Je hebt zo eenvoudig hetzelfde koekje, maar dan met een lekkere fris zoete smaak. Als je de koekjes maakt met een beetje oranje kleurstof zijn deze koekjes ook super leuk om te gebruiken voor andere gelegenheden zoals Koningsdag bijvoorbeeld.

Serveer de lemon koekjes eens als dessert!

Deze citroenkoekjes smaken natuurlijk heerlijk als tussendoortje, maar je kunt ze ook heel goed serveren als dessert. Je zou de lemon cookies als dessert kunnen serveren met een kopje koffie of thee, maar je kunt het nog veel lekkerder maken. Serveer er bijvoorbeeld wat citroenijs en een toef slagroom bij. Vind je het niet zo leuk om een heel koekje te serveren? Breek het koekje dan in kleine stukjes en doe deze door het ijs heen. Dit kun je bijvoorbeeld heel goed doen in een leuk glaasje. Als je de bodem bedekt met wat stukjes koek en daar weer wat citroenijs op doet en dat herhaalt tot dat het glaasje vol is, heb je een heerlijk dessert!

Het bewaren van de citroenkoekjes

Als je eenmaal aan deze lemon cookies begint, kun je bijna niet meer stoppen en is het heel verleidelijk om ze allemaal op te eten. Vind je 20 stuks toch wat teveel om in één keer op te smikkelen? Dan kun je de citroenkoeken gelukkig ook heel goed een aantal dagen bewaren. Laat de koekjes eerst even goed afkoelen en bewaar ze daarna in een luchtdichte trommel. De citroenkoekjes blijven dan tot wel 4 dagen goed! Je zou ze zelfs nog langer kunnen bewaren door ze in te vriezen. Verpak de koekjes in een goed afgesloten zakje. Ze blijven dan tot 3 maanden goed.



Bekijk ook eens onze andere citroen recepten!

Je hebt met dit recept heerlijke koekjes met citroen kunnen maken, maar het kan best zo zijn dat je niet zo dol bent op koekjes. Gelukkig hebben wij nog een aantal andere citroen recepten op onze blog verzameld. Wij hebben bijvoorbeeld een heerlijke [luchtige citroencake](#) en ook nog een lekkere [citroen cheesecake](#). Ben je helemaal niet zo gek op al deze zoetigheden? Dan hebben wij gelukkig ook nog een recept voor een [citroensorbet](#). Keuze genoeg dus!

Deel jouw citroenkoekjes met ons!

Heb jij aan de hand van dit recept zelf citroenkoekjes gebakken? Dan vinden wij het onwijs leuk om te zien hoe de koeken zijn geworden. Dit kun je aan ons laten zien door een foto van de lemon cookies te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). We kunnen jouw koekjes dan niet alleen zien, maar ook delen in onze eigen stories. En dat vinden wij enorm leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Bakzout 100gr. (Art.nr.: BNC00043)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

