

Examen VMBO-KB

**2021**

versie blauw, onderdeel **A**

profielvak-cspe D&P – KB

bijlage, variant a

---

## **Opdracht 4**

gerecht bereiden

### **Zandkoekjes**

#### **Benodigheden voor 12 koekjes**

##### Deeg

- 100 g bloem
- 75 g boter
- 50 g witte basterdsuiker
- 1 gedroogde dadel
- 2 theelepels citroenrasp

##### Decoratie

- 50 g poedersuiker
- water

#### **Bereidingswijze**

- Verwarm de oven voor op 170 °C.

##### Basisdeeg

- Zeef de bloem boven een kom.
- Snijd de boter in kleine stukjes.  
Tip: gebruik hiervoor 2 messen.
- Doe de witte basterdsuiker en de boter bij de gezeefde bloem.
- Kneed alles vlug tot een deegbal.  
Tip: kneed met één hand.
- Verdeel de deegbal in twee gelijke helften.
- Laat het deeg 10 minuten rusten in de koelkast.

##### Koekjes met dadel

- Snijd of hak de dadel in kleine stukjes.
- Strooi een dun laagje bloem op het werkblad.
- Pak één helft van het deeg en laat de andere helft nog even rusten.
- Maak het deeg een beetje plat.
- Verdeel de stukjes dadel over het deeg.
- Kneed de stukjes door het deeg.
- Rol het deeg uit tot een lap van een halve cm dik.
- Maak het deeg als het vastplakt, steeds los van het werkblad.
- Steek 6 koekjes uit met een vormpje naar keuze.
- Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

### Koekjes met citroenrasp

- Strooi een dun laagje bloem op het werkblad.
- Pak de andere helft van het deeg.
- Kneed de citroenrasp door het deeg.
- Maak van het deeg een rol met een doorsnede van ongeveer 4 cm.
- Snijd 6 koekjes van de rol in plakjes van een halve cm dik.  
Let op: alle koekjes zijn even groot en even dik.
- Leg de koekjes op de met bakpapier beklede bakplaat.

### Bakken

- Zet de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven.
- Bak de koekjes gaar en lichtbruin in ongeveer 15 minuten.
- Haal de koekjes uit de oven en leg ze voorzichtig op een rooster of plat bord om af te koelen en te versieren.

### Afwerking

- Maak glazuur van poedersuiker:
  - Neem 50 gram poedersuiker en voeg heel langzaam een beetje water toe tot het een plakkerig mengsel is geworden.
  - Blijf goed roeren.
  - Als het glazuur te hard wordt, voeg je voorzichtig nog wat water toe.
- Bestrijk 6 koekjes met een laagje glazuur dat overal even dik is: kies zelf of je het hele koekje bestrijkt of een deel van het koekje.

### Presentatie

- Leg de koekjes op twee borden.
- Serveer de koekjes aan de examinerator.