

# Walnootpruimenkoeken

## Ingrediënten voor 8 koeken:

- 100 g gepelde walnoten
- 100 g gewelde pruimen (circa 10 stuks)
- 125 g zachte roomboter (ongezouten)
- 125 g lichtbruine basterdsuiker
- 1 ei
- 1 zakje vanillesuiker
- 175 g bloem
- 1/2 theelepel bakpoeder
- Mespunt zout



## Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Hak de walnoten in grove stukken en snijd de pruimen in kleine stukjes.
- Klop in een kom de boter en basterdsuiker met een mixer en doe hier het ei en de vanillesuiker doorheen. Meng ook de bloem, het bakpoeder en het zout door het beslag.
- Meng vervolgens de walnoten en pruimen door het deeg en laat het ongeveer 15 minuten in de koelkast opstijven.
- Verdeel het deeg in 8 porties en draai er met bloem bestoven deegballen van.
- Leg de deegballen op een flinke afstand van elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat (de koeken worden 3 tot 4 cm groter tijdens het bakken) en druk het deeg met de handpalm plat tot cirkels van ongeveer 8 cm.
- Bak de koeken in circa 15 minuten lichtbruin, neem de bakplaat uit de oven en laat de koeken enkele minuten afkoelen en opstijven.