

St. Patrick's Dag klaverkoekjes / St. Patrick's Day Shamrock Biscuits



Boodschappenlijstje

150 gram zachte boter
150 gram poedersuiker, gezeefd
2 biologische eieren (S), geklopt
1 theelepel vanille-extract
250 gram patent bloem
½ theelepel bakpoeder
een snufje zout

Royal icing

225 g poedersuiker, gezeefd
1 gepasteuriseerd eiwit
1 theelepel citroensap
½ theelepel glycerine
groene voedingskleurstof
extra eiwit, om glazuur mee te verdunnen
Decoratie: stukje groen rolfondant

Zo maak je de koekjes

Mix de boter met de poedersuiker tot het een romig mengsel is.
Klop eerst het ei erdoor en dan kort het vanille extract er in.]

Roer bloem met bakpoeder en zout door elkaar in een ruime kom.
Zeef het bloemmengsel geleidelijk bij het botermengsel in de kom.

Spatel het door elkaar en kneed het deeg dan met de hand glad.
Leg het koekjesdeeg in een schone kom en dek de kom af.
Laat het deeg 1 uurtje rusten in de ijskast.

Kneed het deeg dan kort door, druk het plat en rol het uit tot +/- 1 cm dikte.
Steek klaverkoekjes uit, eventueel in verschillende maten.
Leg bakpapier op de bakplaat en leg de koekjes er op.
Dek de bakplaat af en zet de koekjes nog een half uurtje in de ijskast.

Verwarm de oven voor tot 175°C

Bak de klaverkoekjes in het midden van de oven lichtbruin in 12-15 minuten.
Laat de koekjes ongeveer 5 minuten afkoelen op de bakplaat.

Verhuis de koekjes dan naar een rooster, om helemaal af te koelen

St. Patrick's Dag klaverkoekjes / St. Patrick's Day Shamrock Biscuits

Zo maak je Mary berry's Royal Icing

Klop het eiwit in de mixer tot het schuimig is en zeef de poedersuiker.
Voeg de poedersuiker per eetlepel aan de kloppende mixer toe.

Klop er dan het citroensap en de glycerine door.

Klop tot slot het groene kleurtje door de icing, zoveel tot de kleur naar je zin is.

Blijf mixen tot de icing stijve pieken vormt, schep dan wat in een spuitzakje.

Knip een minimaal puntje van het spuitzakje af.

Spuut een dun randje icing rondom ieder koekje en laat het goed drogen.

Roer nu de rest van de icing iets dunner met het extra eiwit.

Vul opnieuw een spuitzak, met een wat groter gaatje en vul de koekjes op.

Laat de klaverkoekjes grondig drogen, icing is meer kwetsbaar dan rolfondant!

St. Patrick's Dag klaverkoekjes / St. Patrick's Day Shamrock Biscuits



Shopping List

150g softened butter
150g icing sugar, sifted
2 organic eggs, beaten
1 teaspoon vanilla extract
250g plain flour
½ teaspoon baking powder
A pinch of salt

Royal Icing

225g icing sugar, sifted
1 pasteurized egg white
1 teaspoon lemon juice
½ teaspoon glycerin
Green food colouring
Extra egg white, for thinning of the icing
Decoration: piece of green fondant icing

How to make Shamrock biscuits

Mix the butter with the icing sugar until creamy.
Beat in the egg first, then briefly beat in the vanilla extract.

Stir together the flour, baking powder and salt in a large bowl.
Gradually sift the flour mixture into the butter mixture in the bowl.
Fold together and then knead the dough by hand until smooth.

Place the cookie dough in a clean bowl and cover. it
Let the dough rest in the refrigerator for 1 hour

Knead the dough briefly, flatten it, and roll it out to a thickness of app. 1 cm.
Cut out shamrock biscuits, optional in various sizes.
Cover the baking tray and refrigerate the biscuits for another half hour.

Preheat the oven to 175°C (350°F).

Bake the shamrock biscuits in the center of the oven for 12-15 minutes.
Or until they are lightly browned.
Let the biscuits cool on the baking tray for about 5 minutes.

Finally transfer the shamrock biscuits to a wire rack to cool completely

St. Patrick's Dag klaverkoekjes / St. Patrick's Day Shamrock Biscuits

How to make Mary Berry's Royal Icing

Beat the egg whites in a mixer until frothy.

Sift the icing sugar and add it one tablespoon at a time to the mixer.

Then beat in the lemon juice and glycerin.

Finally, beat in the green food colouring until the colour is to your liking.

Continue mixing until the icing forms stiff peaks.

Then spoon some into a piping bag and snip off a tiny tip from the bag.

Pipe a very thin border of icing around each cookie and let it dry.

Stir in some of the extra egg white into the remaining icing,

This to make it slightly thinner.

Fill another piping bag with a larger hole and fill up the shamrock biscuits.

Allow the icing to thoroughly dry, it is more fragile than fondant icing!