



Boodschappenlijst

125 gram boter (kamertemperatuur)
125 gram fijne suiker
1 vrije uitloop bio-ei (klein)
1 theelepel vanille extract

300 gram (Zeeuwse) bloem
1 theelepel bakpoeder
rolfondant, in rood en groen
wat chocolade knoopjes en rode M&M's

Zo maak je de koekjes

Doe de zachte boter in de mixerkom en voeg er de suiker aan toe.
Mix boter en suiker op de middelste snelheid tot een luchtig geheel.
Voeg het ei en de vanille toe, mix nog een minuut.

Zeef de bloem met het bakpoeder en roer het door elkaar.
Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe, mix tot alles goed gemengd is.
Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier, kneed het snel met de hand door.
Verpak het deeg goed en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

Leg het deeg op een bakmat bestrooid met meel en kneed het kort met de hand door.
Bedek het deeg met bakpapier of een bijenwasdoek en rol het uit tot een dikte van 1 cm.
Steek er bomen en appels uit en leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.
Laat de koekjes 1 uur afgedekt koelen in de ijskast

Verwarm de oven voor op 170°C en bedek een bakplaat met bakpapier

Bak de koekjes 12 - 15 minuten in het midden van de oven.
Neem de koekjes uit de oven als de randen licht goudbruin kleuren.,
Laat de koekjes enkele minuten op de bakplaat rusten.

Verhuis de koekjes voorzichtig naar een rooster en laat ze helemaal afkoelen



Shopping List

125g butter (room temperature)
125g caster sugar
1 free range organic egg (S)
1 teaspoon vanilla extract

300g (Zeeland) plain flour
1 teaspoon baking powder
fondant icing, in various colours
some chocolate buttons and red M&M's

How to make the biscuits

Place the soft butter in a large bowl then add the sugar.
Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.
Add the egg and vanilla and mix for another minute.

Sieve the flour with the baking powder then stir until combined.
Add the flour gradually to the butter mixture, mix until everything is well combined,
Take the dough from the bowl, place it on waxed paper. Then knead it quickly by hand.
Wrap the dough well and put it for at least 1 hour in the refrigerator.

Place the dough on a baking mat sprinkled with flour and knead it briefly by hand.
Cover it with waxed paper or a bees wax cloth and roll the dough to a thickness of 1 cm.
Cut out cars and place them on a baking tray covered with waxed paper.
Chill the biscuits for about 1 hour in the refrigerator.

Preheat the oven to 170°C

Bake the biscuits for 12 - 15 minutes in the middle of the oven.
Remove the biscuits from the oven when they are turning a light golden brown.
Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.

Move the biscuits gently to a wire rack and allow them to cool completely