

Sterrenkoekjes voor 4 juli / Patriotic Star Cookies for the Fourth



Boodschappen

50 gram boter (kamertemperatuur)
50 gram fijne suiker
1/2 vrije uitloop bio-ei (klein)
1/2 theelepel vanille extract
125 gram (Zeeuwse) bloem
1/2 theelepel bakpoeder

Decoratie

Poedersuiker (bestrooien van je werkplek)
rood, wit, blauw rolfondant

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 in vershoudfolie en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 175°C

Leg het deeg op een bakmat of op bakpapier en bedek het met vershoudfolie.
Rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek er figuren uit.
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.
Bak ze 10 - 12 minuten in het midden van de oven.

Neem de koekjes uit de oven als de randjes lichtbruin zijn.
Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.
Schuif ze dan voorzichtig op een rooster en laat ze verder afkoelen.

Bestuif een bakmat met poedersuiker en rol de fondant dun uit.
Steek sterren uit de fondant- in drie kleuren en twee formaten - en plak ze op de koekjes.

Plak de sterren met een druppel water op de koekjes en ze zijn klaar!

Sterrenkoekjes voor 4 juli / Patriotic Star Cookies for the Fourth



Shopping List

50g butter (room temperature)
50g caster sugar
1/3 free range organic egg (S)
½ teaspoon vanilla extract
125 gram (Zeeuwse) flour
½ teaspoon baking powder

Decoration:

Icing sugar (to sprinkle your workspace)
Fondant icing, red, white and blue

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 in cling film and put it for at least 1 hour in the refrigerator.

Preheat the oven to 175°C

Place the dough on a baking mat or waxed paper and cover it with cling film.
Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out stars.
Place them on a baking tray covered in waxed paper.
Bake the cookies for 10 - 12 minutes in the middle of the oven.

Remove the biscuits from the oven when the edges are turning light brown.
Let the cookies rest on the baking tray for a few minutes.
Slide them carefully onto a wire rack and allow them to cool completely

Sprinkle a baking mat with icing sugar and roll out the fondant icing thinly.
Cut stars out of the icing in three colours and in two sizes and stick them onto the cookies.
Stick the stars onto the cookies with a drop of water and they are done!