Jaar van de Hond koekjes / Year of the Dog biscuits



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

Decoratie

rolfondant, in roze en rood
eetbare zwarte viltstift
gouden strooisel

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 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 boterrmix toe, mix tot alles goed gemengd is.
Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier en kneed het kort met de hand glad.
Verpak het deeg en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

Leg het deeg op een bakmat bestrooid met meel, kneed het kort door.
Bedek het deeg met bakpapier of een bijenwasdoek en rol het uit tot een dikte van 1 cm.
Steek de vormen uit, leg ze op de bakplaat, dek af en zet minimaal 30 minuten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C en leg een vel bakpapier op de bakplaat

Bak de koekjes 10 - 12 minuten in het midden van de oven.
Neem de koekjes uit de oven als de randjes licht goudbruin kleuren,
Laat de koekjes enkele minuten op de bakplaat rusten.
Verhuis ze dan naar een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

Kneed het fondant en rol het dun uit op een met poedersuiker bestrooide bakmat.
Steek er met de koekuitsteker hondjes uit en plak ze met een drup water op de koekjes.
Snij ook oortjes uit en plak ze op en teken met een eetbare stift oogjes op de honden.
Laat het fondant op de koekjes even drogen.

Serveer de hondjes met gouden sprinkels er omheen, samen met thee of koffie

Jaar van de Hond koekjes / Year of the Dog biscuits



Shopping List

125g butter (room temperature)
125g caster sugar
1 free range organic egg (small)
1 teaspoon vanilla extract
300g (Zeeland) plain flour
1 teaspoon baking powder

Decoration

Fondant icing, in pink and red
Golden sprinkles
Edible black marker

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.

Sift the flour with the baking powder and 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 on waxed paper and knead until smooth by hand.
Wrap the dough and put it for at least 1 hour in the refrigerator.

Fetch the dough and place it on a baking mat sprinkled with flour and knead it briefly.
Cover it with waxed paper and roll the dough to a thickness of 1 cm.
Cut out the shapes, place on a baking tray, then cover and place 30 mins. In the fridge,

Preheat the oven to 170°C and place waxed paper on the baking tray

Bake the biscuits for 10 - 12 minutes in the middle of the oven.
Remove the biscuits from the oven when the edges are turning a light golden brown.
Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.
Move the biscuits onto a wire rack and allow them to cool completely,

Knead the fondant and roll it out thinly on a baking mat dusted with icing sugar.
Use the dog-shaped cookie cutter to cut out the shapes,
Attach them to the cookies using a drop of water, cut out small ears and attach those as well,
Use an edible marker to draw eyes on the dogs and let the fondant on the cookies dry.

Serve the dogs with scattered golden sprinkles, alongside tea or coffee