

Libellenkoekjes & Royal Icing / Dragonfly Cookies & Royal Icing



De boodschappen voor de koekjes

75 gram boter (kamertemperatuur)

75 gram fijne suiker

1/2 vrije uitloop bio-ei

1/2 theelepel vanille extract

125 gram (Zeeuws) bloem

1/2 theelepel bakpoeder

Zo maak je de Libellenkoekjes

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 halve 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.

Leg het deeg op bakpapier en kneed het snel met de hand door.

Verpak het deeg en zet het 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 175°C

Leg het deeg op een bakmat en bedek het met een bijenwas doek.

Rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek er de koekjes uit.

Leg de koekjes op een licht ingevette bakplaat.

Bak de koekjes 10-12 minuten in het midden van de oven.

Neem ze uit de oven als de randjes lichtbruin kleuren.

Laat de koekjes 5-10 minuten op het bakblik liggen.

Verhuis de libellen naar een rooster en laat ze verder afkoelen

Libellenkoekjes & Royal Icing / Dragonfly Cookies & Royal Icing

Boodschappen voor Royal Icing

225 gram poedersuiker

1 bio-eiwit

1 theelepel citroensap

extra eiwit, om het glazuur te verdunnen, indien nodig

Decoratie

drupje blauwe gel- voedingskleurstof

3 chocolade knoopjes (zes was teveel)

Zo maak je Royal Icing

Zeef de poedersuiker.

Klop de eiwitten in een grote kom tot ze schuimig zijn.

Voeg de poedersuiker aan de eiwitten toe met 1 lepel tegelijk.

Mix goed na elke toevoeging, voeg het citroensap toe en mix het door.

Klop de icing tot het stijf en wit is en stevige pieken vormt.

Schep de helft van de witte icing in een spuitzakje.

Doe de andere helft in een bakje en kleur de icing lichtblauw.

Schep de lichtblauwe icing ook in een spuitzakje.

Zo versier je de Libellenkoekjes met royal icing

Spuit eerst lichtblauwe icing op de lijfjes en laat het goed harden.

Spuit dan wit op de vleugeltjes en laat de vleugels ook goed drogen.

Smelt de chocoladeknoopjes.

Druk met een prikkertje piepleine oogjes op de kopjes van de libellen.

Laat de chocolade ook even drogen voor het serveren

Libellenkoekjes & Royal Icing / Dragonfly Cookies & Royal Icing



Shopping List for the Biscuits

75g butter (room temperature)

75g caster sugar

1/2 free range organic egg (S)

1/2 teaspoon vanilla extract

125 gram (Zeeland) flour

1/2 teaspoon baking powder

How to make Dragonfly Biscuits

Place the soft butter in a large bowl then add the sugar.

Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.

Add half 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 all is well combined,

Place the dough on waxed paper, then knead it quickly by hand.

Wrap the dough and put it in the refrigerator for 1 hour .

Preheat the oven to 175°C

Place the dough on a baking mat and cover it with a beeswax cloth.

Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out the shapes.

Place the biscuits on a lightly greased 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 light brown.

Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.

Move the Dragonflies to a wire rack and let them to cool completely

Libellenkoekjes & Royal Icing / Dragonfly Cookies & Royal Icing

Shopping list for the Royal icing

225g icing sugar
1 free-range egg white
1 teaspoon lemon juice
extra egg white, to thin the icing, if required

To decorate

Blue gel food colouring
3 chocolate buttons (six was too much)

How to make Royal Icing

Sift the icing sugar.
Whisk the egg whites in a large bowl until they become frothy.

Add the icing sugar to the egg whites, 1 spoonful at a time
Mix well between each addition, then add the lemon juice and mix it in.
Beat the icing until it is white and stands up in stiff peaks.

Spoon half the icing into a small piping bag, you keep half the icing white.
Put the other half into a bowl and colour the icing with a drop of blue.
Then scoop the light blue icing into a piping bag as well.

How to decorate the Dragonfly biscuits with Royal Icing

First, pipe light blue icing onto the bodies and let it dry completely.
Then pipe white onto the wings and let the wings dry thoroughly as well.

Melt the chocolate buttons au bain marie.
Press tiny eyes onto the dragonfly heads, using a cocktail stick.

Let the chocolate dry for a moment before serving