

Leprechaun-hoeden van koek / Leprechaun hat's biscuits



De boodschappen

75 gram boter (kamertemperatuur)

75 gram fijne suiker

1/2 vrije uitloop bio-ei (klein)

1/2 theelepel vanille extract

125 gram (Zeeuws) bloem

1/2 theelepel bakpoeder

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 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.

Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier, 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 leprechaun-hoeden uit.

Leg de koekjes op een licht ingevette bakplaat.

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

Neem de koekjes uit de oven als de randjes lichtbruin kleuren.

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

Verhuis ze dan voorzichtig naar een rooster en laat ze verder afkoelen

Steek fondant uit en plak het op emt een druppel water.

Schilder gespen op de hoeden met eetbare goudverf en laat de verf goed drogen

Leprechaun-hoeden van koek / Leprechaun hat's biscuits



Shopping List

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

Decoration

green fondant icing
black fondant icing
edible gold paint
You also need
the cookie cutter
wooden skewer

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 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,
Take the dough from the bowl, place it on waxed paper, then knead it quickly by hand.
Wrap the dough and put it for 1 hour in the refrigerator.

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 leprechaun hats.
Place the biscuits on a lightly greased baking tray.

Bake them 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.
Then move them carefully on a wire rack and allow them to cool completely

Cut out icing and stick it on with a drop of water.

Paint buckles on the hats with edible gold paint and let the paint dry thoroughly