

Kruidige herfstkoekjes / Spicy Autumn Biscuits



Boodschappenlijstje

125 gram boter (kamertemperatuur)
125 gram donkerbruine basterdsuiker
1 eetlepel koekkruiden
250 gram zeeuwse bloem
1 theelepel baksoda
35ml karnemelk

Royal Icing

225 gram poedersuiker
1 gepasteuriseerd eiwit
1 theelepel citroensap
Indien nodig wat extra eiwit, om te verdunnen
To decorate
Voedingskleurstof, in herfstkleuren

Zo maak je herfstkoekjes

Zeef de bloem met baksoda, suiker en koekkruiden in een grote kom.
Snij de boter in blokjes en kneed boter en de karnemelk door het bloemmengsel.
Kneed het deeg in ongeveer 5 minuten soepel en glad.

Rol het deeg in een bal, verpak het en leg het in de ijskast.
Laat het deeg 30 minuten rusten en kneed het dan kort door, met de hand.

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

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van 1 cm.
Steek er met de uitsteekvormpjes koekjes uit.
Bak de koekjes in het midden van de oven in 8-10 minuten.

Neem de bakplaat uit de oven en laat de koekjes zo even afkoelen.
Leg ze dan op een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

Bewaar de koekjes in een koektrommel, dan blijven ze een week lekker

Zo maak je Royal Icing

Zeef de poedersuiker en llop de eiwitten in een grote kom tot ze schuimig zijn.
Voeg lepel voor lepel de poedersuiker aan de eiwitten toe.
Mix goed na elke toevoeging en voeg dan het citroensap toe.
Klop het glazuur tot het heel stijf en wit is en stevige pieken vormt

Roer de gewenste kleur erdoor, maar schep er eerst wat stijve icing uit en verdun de rest van de icing door er wat eiwit of water door te roeren, voor buitenlijn en vulling

Kruidige herfstkoekjes / Spicy Autumn Biscuits



Shopping list

125g butter (roomtemperature)
125g soft, dark brown sugar
1 table spoon gingerbread spicesq
250g (zeeland) flour
1 teaspoon baking sosa
35 ml buttermilk

Royal Icing

25 g powdered sugar
1 pasteurized egg white
1 teaspoon lemon juice
extra egg white, to thin the gicing, if necessary
To decorate
Food colouring, in Autumn colours

How to make autumn cookies

Sift the flour with baking soda, sugar, and gingerbread spices into a large bowl.
Cut the butter into cubes and knead the butter and buttermilk into the flour mixture.
Knead the dough until supple and smooth, for about 5 minutes.

Roll the dough into a ball, wrap it, and place it in the refrigerator.
Let the dough rest for 30 minutes, then knead it briefly by hand.

Preheat the oven to 170°C and place a sheet of parchment paper on a baking tray.

Roll out the dough on a floured work surface to a thickness of 1 cm.
Cut out cookies using cookie cutters, place them in the fridge for 30 minutes.
Bake the cookies in the middle of the oven for 8-10 minutes.

Remove the baking tray from the oven and let the cookies cool briefly.
Then place them on a wire rack and let them cool completely.

Store the cookies in a cookie tin and they will stay tasty for a week

How to make Royal Icing

Sift the powdered sugar.
Beat the egg whites in a large bowl until frothy.
Add the powdered sugar to the egg whites, spoonful by spoonful.
Mix well after each addition, then add the lemon juice.
Beat the icing until it is very stiff and white and forms firm peaks

Stir in the colours you like but scoop out a little very stiff icing and then add some egg white or water to thin the icing just a little, for the outline and filling