

## Vanille Herfstblaadjes / Vanilla Autumn Leaves 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 (Zeeuwse) bloem  
1/2 theelepel bakpoeder

### Decoratie

Rolfondant in herfstkleuren

### 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 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 figuurtjes uit.  
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.  
Bak ze 12 - 15 minuten in het midden van de oven.

Neem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin kleuren.  
Laat de koekjes 5-10 minuten op het bakblik liggen.  
Schuif de koekjes dan voorzichtig op een rooster en laat ze helemaal afkoelen

Kneed de fondant zacht, rol het dun uit en steek er blaadjes en eikeltjes uit.

**Plak het fondant met een druppel water op de koekjes en laat het even drogen**

## Vanille Herfstblaadjes / Vanilla Autumn Leaves Biscuits



### Shopping List

75g butter (room temperature)  
75g caster sugar  
1/2 free range organic egg (S)  
1/2 teaspoon vanilla extract

125 gram (Zeeuwse) flour  
1/2 teaspoon baking powder

### To decorate

Fondant Icing in Autumn colours

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

### Preheat the oven to 170°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 shapes.  
Place them on a baking tray covered in waxed paper.  
Bake them for 12 - 15 minutes in the middle of the oven.

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

Knead the icing until soft, roll it out thinly, and cut out leaves and acorns.

**Stick the icing onto the cookies with a drop of water and let it dry for a minute**