

Het zwaard van Sint Maarten Koekjes / The sword of St Martin's Biscuits



De boodschappen

75 gram boter (kamertemperatuur)

75 gram fijne suiker

½ vrije uitloop bio-ei (klein)

1 theelepel vanille extract

125 gram (Zeeuwse) bloem

½ theelepel bakpoeder

Optioneel

Rolfondant, zwart, wit en brown

Zo maak je de zwaardenkoekjes

Doe de zachte boter in de mixerkom en voeg er de suiker aan toe.

Mix boter en suiker op de middelste snelheid tot het luchtig en romig is.

Voeg het ei en de vanille toe, mix nog een minuutje.

Zeef de bloem met het bakpoeder en roer het door elkaar.

Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe, mix kort, 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 en bedek het met bakpapier.

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 zwaarden dan voorzichtig op een rooster en laat ze verder afkoelen

Het zwaard van Sint Maarten Koekjes / The sword of St Martin's Biscuits



Shopping List

75g butter (room temperature)

75g caster sugar

½ free range organic egg (S)

1 teaspoon vanilla extract

125 gram (Zeeland) flour

½ teaspoon baking powder

Optional

Fondant Icing, black, white and brown

How to make the swords biscuits

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

Mix butter and sugar on medium speed until fluffy and creamy.

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 and mix briefly until well combined,

Take the dough from the bowl, place it on waxed paper and then knead it briefly 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 and cover it with waxed paper.

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

Place the biscuits on a baking tray covered in waxed paper.

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 +/- 5-10 minutes.

Slide the swords carefully on a wire rack and allow them to cool completely