

Vanille en chocolade egelkoekjes / Vanilla and chocolate Hedgehog biscuits



Boodschappen

125 gram boter (kamertemperatuur)
125 gram fijne suiker
1 vrije uitloop bio-ei (klein)
1 theelepel vanille extract

300 gram (Zeeuwse) bloem
1 theelepel bakpoeder
180 gram melkchocolade
chocolade hagelslag

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 een uurtje in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 175°C en bedek de bakplaat met bakpapier

Leg het deeg op een bakmat, bedek het met bakpapier en rol het uit tot een dikte van 1 cm.
Steek er egels uit, leg de koekjes op de bakplaat en bak ze in 12 - 15 minuten
Neem de koekjes uit de oven als de randjes goudbruin kleuren.

Laat de koekjes +/- 5-10 minuten op het bakblik liggen.
Schuif de egeltjes dan voorzichtig op een rooster en laat ze verder afkoelen.

Smelt de chocolade au bain marie en doop de egeltjes in de chocolade.
Leg de koekjes op een rooster en itrooi er hagelslag over, laat de chocolade harden

Rol kleine oogjes van zwart rolfondant en druk ze zachtjes op de egelkoekjes

Vanille en chocolade egelkoekjes / Vanilla and chocolate Hedgehog biscuits



Shopping List

125g butter (room temperature)
125g caster sugar
1 free range organic egg (S)
1 teaspoon vanilla extract

300 gram (Zeeuwse) flour
1 teaspoon baking powder
100g milk chocolate
chocolate sprinkles

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 175°C and cover the tray in waxed paper.

Place the dough on a baking mat, cover with baking paper and roll it out to 1 cm thickness.
Cut out hedgehogs, place them on a baking tray and bake them for 12 - 15 minutes
Remove the biscuits from the oven when they edges are turning golden brown.

Let the biscuits rest on the baking tray for +/- 5 - 10 minutes.
Then slide the hedgehogs carefully on a wire rack and allow them to cool completely.

Melt the chocolate in a bain-marie and dip the hedgehogs in the chocolate.
Place the biscuits on a wire rack, scatter chocolate sprinkles on top and let the chocolate set.

Roll little eyes from black fondant icing and press them lightly on the hedgehogs