

Ganzenkoekjes / Geese biscuits



Boodschappenlijstje

125 gram boter (kamertemperatuur)
125 gram fijne suiker
1 vrije uitloop bio-ei (klein)
1 theelepel vanille extract
250 gram (Zeeuwse) bloem
½ theelepel bakpoeder

wit rolfondant
geel rolfondant
zwarte eetbare vitlstick
poedersuiker

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 het 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, vouw in tot alles goed gemengd is.
Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier, kneed het kort met de hand door.
Verpak het deeg in een vershouddoek en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

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 figuren uit, leg de figuren op de bakplaat.
Zet de bakplaat met koekjes nog 30 minuten terug in de ijskast, dat voorkomt uitlopen.

Verwarm de oven voor op 170°C

Bak de koekjes in 10-12 minuten gaar, in het midden van de oven.
Neem de koekjes uit de oven als de randjes lichtbruin kleuren.
Laat de koekjes enkele minuten op het bakblik liggen.
Verhuis ze dan voorzichtig naar een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

Strooi poedersuiker op je werkplek en rol het fondant dun uit
Steek gansjes uit wit fondant, steek snavels en pootjes uit geel.

Plak alle fondant met een drupje water de koekjes en teken een zwart oogje op alle gansjes

Ganzenkoekjes / Geese biscuits



Shopping List

125g butter (room temperature)
125g caster sugar
1 free range organic egg (S)
1 teaspoon vanilla extract
250 gram (Zeeland) or plain flour
½ teaspoon baking powder

white icing fondant
yellow fondant icing
black edible felt tip pen
icing sugar

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 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 fold in until everything is well combined,
Take the dough from the bowl, place it on waxed paper., and knead it briefly by hand.
Wrap the dough in a beeswax cloth and put it for at least 1 hour in the refrigerator.

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 figures, place the figures on the baking tray.
Place the tray for 30 minutes back into the fridge, it prevents the biscuits running out.

Preheat the oven to 170°C

Place the bi on the baking tray and bake them for 10-12 minutes, in the middle of the oven.
Remove the biscuits from the oven when the edges turn light brown.
Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.
Transfer the biscuits carefully to a wire rack and allow to cool completely.

Sprinkle icing sugar on your work surface and roll out the fondant icing thinly.
Cut out geese of white icing and beaks and paws of yellow.

Stick all the icing on the biscuits with a drop of water and draw black eyes on all the geese

Ganzenkoekjes / Geese biscuits