

Fiep honden & katten koekjes / Fiep cats & dogs biscuits



De boodschappen

125 g bloem + extra om te bestuiven
75 g boterblokjes
½ theelepel vanille extract
gekleurd rolfondant, gekleurd marsepein + sprinkels

75 g fijne kristalsuiker
½ losgeklopt vrije uitloop ei
snufje zout

Zo maak je Fiep's honden & kattenkoekjes

Mix de boter met de suiker en vanillesuiker romig.

Voeg het meel en het zout toe en mix, mix dan het ei er door.

Kneed het deeg snel glad met de hand.

Pak het deeg in transparantfolie en leg het 30 minuten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Rol het deeg uit tot 1 cm dikte, steek er met koekjesuitstekers figuurtjes uit.

Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak de koekjes in 12-15 minuten lichtbruin.

Laat de koekjes afkoelen op het bakpapier op een rooster.

Het decoreren van de koekjes

Rol fondant tot ½-1cm dikte, steek er katten uit, plak ze met een drup water op de koekjes.

De poezen krijgen sprinkels-ogen en -neusjes.

Kneed witte en oranje marsepein met wat cacao tot het bruin is, steek er de honden uit.

Hondenneuzen, -oren en -ogen snij je uit marsepein. Snij er ook gekleurde halsbandjes uit.

Fiep honden & katten koekjes / Fiep cats & dogs biscuits



Shopping list

125g flour + extra for dusting

75g butter cubes

1 teaspoon of vanilla extract

coloured icing fondant, marzipan and sprinkles

75g caster sugar

1 free range egg

pinch of salt

The cute Fiep cookie cutters are bought at Albert Heijn Supermarket

How to make Fiep's cats & dogs biscuits

Mix the butter, sugar and vanilla sugar creamy, then beat in the egg.

Add flour and salt in parts to the mixture and mix until combined.

Quickly knead the dough by hand until smooth.

Place the dough, wrapped in cling film, for 30 minutes in the fridge.

Preheat the oven to 170 ° C.

Roll the dough to 1 cm thickness, cut out cats & dogs with the cookie cutters.

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

Bake them in approximately 8-10 minutes golden brown.

Allow the cookies to cool on the baking paper on a wire rack.

How to decorate the biscuits

Roll fondant to ½-1cm thickness, cut out cats, paste them with a drop of water on the biscuits.

The cats get green sprinkles for eyes and pink ones for noses.

Knead white and orange marzipan with some cocoa until brown, cut out dogs.

The dog noses, eyes and ears are cut out of marzipan too. Cut out coloured dog collars too.