

## Pruimenbloesem-koekjes / Plum blossom biscuits



### De boodschappen

150 gram suiker

1 vrije uitloop ei

250 gram meel

1 druppel rode voedings-kleurstof

150 gram zachte boter

1 theelepel vanille

1 theelepel bakpoeder

75 gram poedersuiker

1-1.5 eetlepel water

1-2 druppels citroensap

roze sprinkeltjes

### Zo maak je pruimenbloesem koekjes

Mix de boter met de suiker samen tot het romig is, mix het ei en de vanille er door .

Zeef er meel gemengd met bakpoeder bij en mix het door elkaar tot het een korrelig deeg is.

Kneed het deeg snel met de hand glad en leg het 1 uur in de ijskast.

### Verwarm de oven voor tot 175°C.

Rol het deeg uit tot 1-1.5cm dikte, steek de koekjes uit en leg ze op bakpapier.

Schuif het bakblik in het midden van de oven en bak de koekjes in 10 minuten goudbruin.

Laat de koekjes afkoelen op een rooster.

### Maak intussen het roze glazuur

Doe de suiker en het citroensap in een kom en druppel er water bij tot de gewenste dikte.

Roer de druppel kleurstof er door, druppel er water bij als het glazuur te dik is.

Strijk het glazuur met een lepeltje op de koekjes.

Trek met een saté-stokje rode kleurstof in het midden van het natte glazuur.

Strooi een paar roze sprinkeltjes op het rode gedeelte op de koekjes.

### Xin Nian Kuai Le!

## Pruimenbloesem-koekjes / Plum blossom biscuits



### Shopping list

150g caster sugar

1 free range egg

250g plain flour

1 drop of red food colouring

150g soft butter

1 teaspoon vanilla extract

1 teaspoon baking powder

pink sprinkles

75g icing sugar

1-1.5 tablespoon water

1-2 drops lemon juice

### How to make Plum blossom biscuits

Mix the butter with the sugar until combined and creamy, beat in the egg and the vanilla.

Add the flour mixed with baking powder to it and mix it all together into a crumbly dough.

Knead the dough quickly smooth by hand then place it in the fridge for 1 hour..

### Preheat the oven to 175 ° C.

Roll the dough to 1-1.5 cm thickness, cut out biscuits, place them on waxed paper.

Slide the tray in the middle of the oven then bake the biscuits in 10 minutes golden brown.

Allow the biscuits to cool on a wire rack.

### Meanwhile make the pink glaze

Place the sugar and lemon juice in a bowl, trickle in water and stir, to the desired thickness.

Stir in the drop of food colouring, if the the glaze is to thick add a few drops of water.

Spread glaze on the biscuits using a small spoon.

Trace red food colouring in the middle of wet glaze, using a cocktail stick .

Scatter a few pink sprinkles on the red center on the biscuits.

### Xin Nian Kuai Le!