

Zeedieren-koekjes / Sea Creature biscuits



Boodschappen voor 12 kleine koekjes

75 gram boter (kamertemperatuur)
75 gram fijne suiker
½ vrije uitloop ei (kamertemp.)
½ theelepel vanille essence
125 gram bloem + ½ theelepel bakpoeder

poedersuiker, om te strooien
diverse kleuren rolfondant
een tubetje wit kant&klaar glazuur (Dr Oetker)
diverse sprinkels
eetbare glitter

Zo maak je de koekjes

Roer de bloem en het bakpoeder door elkaar.
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.

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 in vershoudfolie 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 koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.
Zet de koekjes nog +/- 30 minuten in de ijskast, dan voorkom je dat de koekjes uitlopen.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Bak de koekjes +/- 8 minuten, neem ze uit de oven als ze lichtbruin zijn.
Laat ze enkele minuten op het bakblik rusten.
Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

Terwijl de koekjes afkoelen rol je de fondant uit, op een met poedersuiker bestrooid werkvlak.
Steek de figuurtjes uit en versier ze met glazuur en sprinkels
Plak de fondant figuurtjes met een druppel water op de afgekoelde koekjes.
Strooi tot slot wat glitter op de koekjes, nu zijn ze klaar om op te eten.

Lekker!

Zeedieren-koekjes / Sea Creature biscuits



Shopping List

75g butter (room temperature)

75g caster sugar

½ a free range egg (room temperature)

½ a teaspoon of vanilla essence

125 gram flour + ½ a teaspoon baking powder

icing sugar, to dust

various colours of fondant icing

a tube of white ready-made icing (Dr Oetker)

various sprinkles

edible glitter

How to make the biscuits

Stir the flour and baking powder until combined.

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.

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 in cling film 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 them on a baking tray covered in waxed paper.

Put them back in the fridge for another half hour to avoid the biscuits running out.

Preheat the oven to 170°C.

Bake the biscuits for 8 - 10 minutes in the middle of the oven.

Remove the biscuits from the oven when they are turning light brown.

Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.

Slide them with the waxed paper carefully on a wire rack and allow them to cool completely.

While the biscuits cool, roll out the fondant on a work surface sprinkled with powdered sugar.

Cut out the figures then stick the fondant figures on the cooled cookies with a drop of water.

Decorate the fondant with the ready made icing and some sprinkles.

Finally sprinkle some glitter on the biscuits and they are ready to eat.

Enjoy!