

Pinksterkoekjes duif / Whitsun Dove 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

poedersuiker, om te bestuiven
wit rolfondant
klein stukje grijs rolfondant
een eetbare zwarte stift

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.

Verwarm de oven voor op 170°C en leg bakpapier op de bakplaat

Leg het deeg op een bakmat of op bakpapier en bedek het met vershoudfolie.
Rol het uit tot een dikte van 1cm, steek er figuren uit en leg de koekjes op de bakplaat.
Zet de bakplaat nog 30 minuten terug in de ijskast, het voorkomt dat de koekjes uitlopen.

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

Steek de duiven uit wit rolfondant en plak ze met een drup water op de koekjes.
Steek ook grijze snaveltjes uit en plak ze op, teken dan zwarte oogjes op de duiven.

Pinksterkoekjes duif / Whitsun Dove biscuits



Shopping List

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

icing sugar, to dust
white fondant icing
a small piece gray fondant icing
an edible black marker

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.

Preheat the oven to 170°C and place waxed paper on the baking tray

Place the dough on a baking mat or waxed paper and cover it with cling film.
Roll it out to a thickness of 1cm, cut out figures and place the biscuits on the baking tray.
Place the tray for 30 minutes back in the refrigerator, it prevents the biscuits running out.

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

Cut doves from white fondant icing and stick them on the biscuits with a drop of water.
Also cut out grey beaks and stick them on, and then draw little black eyes on the doves.