

Sinterklaaskoekjes / Saint Nicolas biscuits



Boodschappen

50 gram boter (kamertemperatuur)

50 gram fijne suiker

1/3 vrije uitloop bio-ei (klein)

1/2 theelepel vanille extract

150 gram (Zeeuwse) bloem

1/2 theelepel bakpoeder

diverse kleuren rolfondant

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 een luchtig geheel.

Voeg het ei en de vanille toe, mix nog een minuut.

Zeef de bloem met het bakpoeder en roer het door elkaar.

Voeg de bloem in 3 delen aan de botermix toe, mix kort, tot alles net 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 een bakplaat bedekt met bakpapier.

Zet ze minimaal 30 minuten in de ijskast om te voorkomen dat je koekjes uitlopen.

Verwarm de oven voor op 170°C

Sinterklaaskoekjes / Saint Nicolas biscuits

Bak de koekjes gaar in 12 - 15 minuten, in het midden van de oven.

Neem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin zijn.

Laat de koekjes enkele minuten op het bakblik liggen.

Leg ze dan voorzichtig op een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

Bestrooi je werkplek met poedersuiker, rol het fondant dun uit.

Steek vormen uit het fondant met koek-uitstekers.

Plak het fondant op de koekjes door een druppel water op de achterkant te strijken.

Sinterklaaskoekjes / Saint Nicolas biscuits



Shopping List

50g butter (room temperature)

50g caster sugar

1/3 free range organic egg (S)

½ teaspoon vanilla extract

150 gram (Zeeuwse) flour

½ teaspoon baking powder

various colours fondant icing

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 fluffy.

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.

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 the biscuits on a baking tray covered in waxed paper.

Place the tray in the refrigerator for at least 30 minutes, to prevent your biscuits from running.

Preheat the oven to 170°C

Sinterklaaskoekjes / Saint Nicolas biscuits

Bake the biscuits for 12 - 15 minutes until cooked, 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.

Put them carefully on a wire rack and allow the biscuits to cool completely.

Sprinkle your workspace with icing sugar and roll out the fondant icing thinly.

Cut out the fondant shapes using cookie cutters.

Stick the fondant on the biscuit by brushing a drop of water on the back of the fondant shape.