

## Paaskoekjes of lollies / Easter biscuits or lollipops



### **Boodschappen**

375 gram bloem  
225 gram boter (kamertemperatuur)  
225 gram fijne suiker  
1 vrije uitloop ei (kamertemp.)  
1½ theelepel vanille essence  
1 theelepel bakpoeder

### **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 en leg het op een stuk bakpapier.  
Kneed het snel met de hand door tot het soepel en glad aanvoelt.  
Verpak het deeg terug in plasticfolie over en zet het 1 uur in de ijskast.

### **Verwarm de oven voor op 170°C.**

Leg het deeg tussen bakpapier, rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek de cirkels uit.  
Leg de koekjes op een bakplaat met bakpapier.  
Bak ze 8 tot 10 minuten in het midden van de oven.  
Neem de koekjes uit de oven als ze goudbruin zijn.  
Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.  
Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

Steek hazen uit rolfondant en plak er oren, ogen, neuzen en staartjes op.  
Plak de fondant hazen op de koekjes en steek de stokjes er in.

**Pasen wordt vast vrolijk met deze lieve paashazen!**

## Paaskoekjes of lollies / Easter biscuits or lollipops



### Shopping List

375 gram flour  
225 g butter (room temperature)  
225g caster sugar  
1 free range egg (room temperature)  
1½ teaspoon vanilla essence  
5 grams baking powder

### How to make the biscuits

Stir the flour and baking powder to combine.  
Place the soft butter in a large bowl and add the sugar.  
Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.  
Add the egg and vanilla and mix it for another minute.

Add the flour gradually to the butter mixture.  
Mix until everything is well combined,  
Take the dough out of the bowl and place it on a piece of waxed paper.  
Knead it quickly by hand until smooth and supple.  
Wrap the dough in cling film and put it for at least 1 hour in the refrigerator.

### Preheat the oven to 170°C.

Place the dough between waxed paper and roll it out to a thickness of 1 cm.  
Cut out circles with a glass, place the cookies on a baking tray covered in waxed paper.  
Bake them for 8 - 12 minutes in the middle of the oven.  
Remove the cookies from the oven when they are golden brown.  
Leave them a few minutes on the baking tray.  
Slide them on the waxed paper carefully on a wire rack and allow them to cool completely.

Cut bunnies of fondant icing then stick on ears, eyes, noses and tails.  
Stick the bunnies on the biscuits and place the sticks in the holes.

**Easter will surely be cheerful with these sweet Easter Bunnies!**