

Ilsjes van koek / Ice cream biscuits



Boodschappen

75 gram boter (kamertemperatuur)
75 gram fijne suiker
½ vrije uitloop bio-ei (kamertemp.)
½ theelepel vanille extract
125 gram Zeeuwse bloem
½ theelepel bakpoeder

Topping

allerlei kleuren rolfondant
een beetje water

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 geleidelijk bij de botermengsel.
Vouw het meelmengsel in het botermengsel totdat alles goed gemengd is.
Neem het deeg uit de kom en kneed het even snel met de hand door.
Verpak het deeg in vershoudfolie en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C

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 rondjes uit.
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.
Bak ze in +/- 10 minuten in het midden van de oven lichtbruin..
Laat de koekjes enkele minuten op het bakblik liggen, laat ze verder afkoelen op een rooster.

Versier de koekjes met uitgedrukte vormpjes van rolfondant

Ilsjes van koek / Ice cream biscuits



Shopping List

75g butter (room temperature)
75g caster sugar
½ free range organic egg (room temperature)
½ teaspoon vanilla extract
125g Zeeuwse or plain flour
½ teaspoon baking powder

Icing

various colours fondant icing
a little water

1-

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 gradually to the butter mixture.
Fold it in until everything is well combined,
Take the dough from the bowl and knead it quickly by hand.
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 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 circles.
Place the biscuits on a baking tray covered in waxed paper.
Bake the biscuits for approximately 10 minutes in the middle of the oven until light brown.
Let the biscuits rest on the tray for a few minutes, then allow to cool completely on a wire rack.

Decorate the biscuits with cut out shapes of fondant icing