

Dag van de Aarde-koekjes / Earth Day Biscuits



Boodschappenlijstje koekjes

75 gram boter (kamertemperatuur)
75 gram fijne suiker
1/2 klein vrije uitloop bio-ei
1 theelepel vanille extract
150 gram (Zeeuws) bloem
1/2 theelepel bakpoeder

Decoratie

poedersuiker, om te strooien
blauw rolfondant
groen rolfondant
geel rolfondant (zon)
wat water, om te plakken
zwarte eetbare viltstift

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 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.

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 figuren uit.
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.
Bak ze 12 - 15 minuten in het midden van de oven.

Neem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin zijn.
Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.
Leg de koekjes dan voorzichtig op een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

Bestrooi intussen je werkplek met poedersuiker en rol het fondant dun uit.
Steek er cirkels uit, (fictieve) werelddelen en ook ogen uit.
Rol mondjes van fondant en plak alles met druppels water op de koekjes.

Dag van de Aarde-koekjes / Earth Day Biscuits



Shopping list for biscuits

75g butter (room temperature)
75g caster sugar
1/2 small free range organic egg
1 teaspoon vanilla extract
150 gram plain flour
1 teaspoon baking powder

Decoration

icing sugar, to sprinkle
blue fondant icing
green fondant icing
yellow fondant icing
some water, to glue with
black edible 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 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.

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 figures.
Place them on a baking tray covered in waxed paper.
Bake them for 12 - 15 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.
Then place them carefully on a wire rack and allow them to cool completely.

In the meantime, sprinkle your workplace with icing sugar and roll out the fondant thinly.
Cut out circles, also cut out (fictional) continents, eyes and roll mouths. Stick it all on
Stick everything on the biscuits with drops with of water.