

Sneeuwpopkoekjes / Snowmen biscuits



De boodschappen

375 gram bloem
225 gram fijne kristal suiker
225 gram ongezouten boter (kamertemp.)
1 vrije uitloop ei (kamertemperatuur)
1 zakje vanillesuiker
1 theelepel bakpoeder
75 gram poedersuiker|
1½ eetlepel water
paar druppels citroensap
voedingskleurstof
een blokje chocola

Zo maak je ze 15 - 20 sneeuwpop koekjes

Doe de suiker en de vanillesuiker in een grote kom.

Voeg de zachte boter toe en mix het samen romig.

Doe het ei erbij en mix alles een minuutje door.

Zeef bloem & bakpoeder in beetje erbij en mix tot het deeg kruimelig is.

Kneedt het deeg snel met de hand soepel, rol het in vershoudfolie en zet het 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 175°C

Leg het deeg tussen bakpapier en rol het uit tot 1.5 cm dik.

Steek cirkels uit het deeg met een vormpje of een glaasje.

Druk de koekjes plat en tegen elkaar, als een sneeuwpop.

Bak de koekjes 10 minuten, schuif ze met bakpapier op een rek en laat ze afkoelen.

Maak wit glazuur: zeef de poedersuiker en roer er het citroensap en eiwit door.

Bestrijk de sneeuwpoppen met wit glazuur en laat ze goed drogen.

Verdeel de helft van het glazuur over eierdopjes en roer er druppels voedingskleurstof door.

Madelief geeft de sneeuwpoppen gezichtjes van chocola en een gekleurde sjaal.

De sneeuwpoppen zien er niet alleen leuk uit, ze smaken ook erg lekker!

Sneeuwpopkoekjes / Snowmen biscuits



Shopping list

375g flour
225g caster sugar
225g unsalted butter (room temp.)
1 free-range egg (room temperature)
1 sachet of vanilla sugar
1 teaspoon baking powder
75g icing sugar
1½ tablespoon water
few drops of lemon juice
food coloring and
a small piece of chocolate

How to make 15 -20 Snowmen Biscuits

Pour sugar and vanilla sugar into a big bowl.

Add the soft butter and mix until creamy.

Add the egg and mix it for another minute.

Sieve in flour and baking powder in parts and mix until a crumbly dough.

Knead the dough quickly smooth by hand, wrap it in cling film and place it in the fridge for 1 hour.

Preheat the oven to 175°C

Place the dough between parchment and roll it to 1.5 cm thick.

Cut out circles from the dough using a cutter or a small glass.

Flatten the biscuits, press two together like a snowman.

Bake the biscuits for 10 minutes, cool them on a rack on the baking paper.

Make white icing: sieve the icing sugar and stir in lemon juice and water.

Spread white icing on the snowmen and let it dry thoroughly.

Divide the remaining icing over egg-cups and stir in the food colouring.

Madelief makes chocolate faces on the snowmen and coloured scarfs.

The snowmen not just look cute, they taste really great too!