

Paaskoekjes / Easter Biscuits



Boodschappenlijst

250 gram bloem
150 gram boter (kamertemperatuur)
150 gram fijne suiker
1 klein vrije uitloop ei (kamertemp.)
1 theelepel vanille essence
1 theelepel bakpoeder

Glazuur

poedersuiker
water
druppels citroensap
voedingskleurstof

Zo maak je de paaskoekjes

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 in delen 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 8 - 10 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.
Schuif de koekjes met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

Glazuur maak je door poedersuiker met 3 druppels citroensap en wat druppels water per keer te roeren tot het een dik, glanzend, net vloeibaar glazuur geworden is.
Nu heb je wit glazuur dat je kan verdelen over eierdopjes, handig om allerlei kleuren te maken.
Je kan wit glazuur op de kippen strijken, voor kuikens roer je er een druppel gele kleurstof door.
Verder heb je piepkleine beetjes rood en oranje nodig en regenboogkleuren voor de paaseitjes.
Wij gebruiken een kleine spatel, theelepeltjes, ijsklokjes en prikkers om het glazuur aan te brengen.

Bovenaan het recept zie je hoe je het glazuur kan gebruiken, tussentijds goed laten drogen!

Veel plezier!

Paaskoekjes / Easter Biscuits



Shopping List

250g plain flour
150g butter (room temperature)
150g fine sugar
1 small free range egg (room temperature)
1 teaspoon vanilla essence
1 teaspoon baking powder

Icing

icing sugar
some water
a few drops of lemon juice
food colouring

How to make the Easter Biscuits

Stir the flour and baking powder until combined.
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.

Add the flour in parts 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 8 - 10 minutes in the middle of the oven.
Remove the biscuits from the oven when they turn light brown, let them rest on the baking tray for a few minutes.
Slide the biscuits still on the paper carefully on a wire rack and allow them to cool completely.

You make icing by stirring powdered sugar with 3 drops of lemon juice and some drops of water at a time, until it becomes a thick, shiny but just liquid icing.

Now you have a white icing that you can spread on the chickens, in two layers
Also distribute some white icing over egg cups, which are very useful to make various colours.
For the chicks, stir a drop of yellow food coloring into the white.
You also need tiny bits of red and orange and rainbow colours for the Easter eggs.
We use a small, narrow spatula, teaspoons, ice lolly sticks and prickers to spread the icing.

On top of the recipe you can see how to use the icing, but do let it dry well in between!

Have fun!