

## Vrolijke paashazen / Merry Easter bunnies



### Boodschappenlijstje

- 375 gram bloem
- 225 gram boter
- 225 gram fijne suiker
- 1 vrije uitloop ei
- zakje vanille suiker
- een theelepel bakpoeder
- een mespunt zout
- 2 theelepels poedersuiker
- 2 druppels water
- blokje chocolade
- lint & zakjes

**Maak gezellig samen met de kids lieve hazenkoeken.** Ze zijn zo gemakkelijk te maken, kids vanaf een jaar of 9 kunnen het al bijna helemaal zelf.

Weeg de boter en suiker af en voeg de vanillesuiker er aan toe en klop het romig.

Breek het ei erbij en mix het door het boter/suiker mengsel.

Roer het zout en de bakpoeder door het meel.

Zeef het meel in gedeelten bij het deeg terwijl je blijft mixen tot je koek-kruimel deeg hebt.

Kneedt het dan even goed door met de hand.

Leg het deeg in een kom, trek er folie over en zet het 1 uur in de ijskast.

### Verwarm de oven alvast voor tot 170°C.

Kneedt het deeg snel door en rol het uit tot 1,5 cm dik.

Steek met de vorm de hazen uit en leg ze over op een met bakpapier beklede bakplaat.

Schuif de hazen in de warme oven, haal ze er na +/- 12 minuten uit en laat ze op een rek afkoelen.

Roer intussen twee theelepels poedersuiker met een druppel water glad.

Doop de achterkant van een satéstokje in het glazuur en maak oogwit met een druppel glazuur.

Smelt een blokje chocola voor de pupillen.

Strik alle hazen een lintje om de hals.

Laat de chocolade oogjes goed drogen voor je de hazen in de plastic zakjes schuift.

Strik de zakjes dicht met extra krul-lint.

Jij hebt superleuke paaskoekjes gemaakt! Eet smakelijk!

## Vrolijke paashazen / Merry Easter bunnies



### Shoppinglist

- 375 gram flour
- 225 gram butter
- 225 gram caster sugar
- 1 free range egg
- bag of vanilla sugar
- a teaspoon bakingpowder
- a dash of salt
- 2 teaspoons icing sugar
- 2 drops of water
- small piece of chocolate
- ribbons and bags

**Make these cute Easter bunny cookies together with the kids.** They are so easy to make, kids from 9 and up can make them almost by themselves.

Weigh the butter and sugar, add the vanilla sugar and mix until creamy.

Add the egg and mix it through the cream.

Stir the salt and the baking powder in the flour.

Add the sifted flour in parts while mixing until the dough looks like big crumbs.

Knead the dough crumbs by hand until you have a smooth dough.

Place the dough in a bowl covered with cling film and put it in the fridge for an hour.

### Preheat the oven to 170°C.

Knead the dough quickly through and roll it out until it's 1.5 cm thick.

Cut out the bunnies with a cookie cutter and place them on a parchment covered baking tray.

Slide the tray in the middle of the oven, bake the cookies for +/- 12 minutes and let them cool on a wire rack.

In the mean time you stir a drop of water in the icing sugar until it's a shiny smooth paste.

Put a drop of white icing on the cookies as eyes and melt a small piece of chocolate for the pupils.

Tie a ribbon around the bunny necks.

Let the chocolate eyes dry completely before you stick the bunnies in transparent bags.

Close the bag with some extra ribbon.

You've made some fab Easter Bunnies! Enjoy!