

## Boerderijdieren-(opzet)koekjes / Farm Animals (stand up) biscuits



### **Boodschappen koekjes**

375 gram Zeeuwse bloem  
225 gram zachte boter  
225 gram fijne suiker  
1½ vrije uitloop bio-ei (kamertemp.)  
1 theelepel vanille extract  
1 theelepel bakpoeder

### **Rolfondant**

in allerlei kleuren  
poedersuiker, om op je werkplek te strooien  
een beetje water  
een kwastje

Boerderijdieren-uitsteekvormpjes

### **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 en 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 180°C**

Leg het deeg op een siliconen bakmat en leg er vershoudfolie over.  
Rol het deeg uit tot een dikte van 1 cm en steek er letters en hartjes uit.  
Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier.  
Laat de koekjes 10 minuten rusten in de ijskast om te voorkomen dat ze uit lopen.

Bak de koekjes in 10 - 12 minuten lichtbruin, in het midden van de oven.  
Neem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin zijn, laat ze op het bakblik helemaal afkoelen.

Bestrooi je werkplek met poedersuiker en rol het fondant uit.  
Steek met dezelfde uitstekers het rolfondant uit, plak het met een druppel water op de koekjes.  
Plak ook fondant op de basiskoekjes en plak de dieren er op met een druppel water.

**Veel plezier met de koekjes!**

## Boerderijdieren-(opzet)koekjes / Farm Animals (stand up) biscuits



### Shopping List

375 gram flour  
225 g softened butter  
225g caster sugar  
1½ free range egg (room temperature)  
1 teaspoon vanilla essence  
1 teaspoon baking powder

### Fondant Icing

in various colours  
some icing sugar, to dust the workspace  
some water  
a brush

Farm animals cookie cutters

### 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 all is well combined,  
Take the dough from the bowl, place it on waxed paper 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 180°C

Place the dough on a silicone mat and cover it with cling film.  
Roll it out to a thickness of 1 cm then cut out letters and hearts.  
Place the shapes on a baking tray covered in waxed paper.  
Allow the biscuits to rest for 10 minutes in the fridge to prevent them running out

Bake the biscuits for 10 - 12 minutes in the middle of the oven.  
Remove the biscuits from the oven when they are turning light brown.  
Let the biscuits cool completely on the baking tray.

Dust your workplace with icing sugar and roll out the fondant icing.  
Use the same cutters to cut out fondant shapes and stick it with a drop of water on the biscuits.  
Also cover the base-biscuits with fondant icing and stick on the animals using a drop of water.

**We wish you lots of fun with the biscuits!**