

Paaskuikens / Easter chicks



De boodschappen

350 gram bloem
250 gram boter (kamertemperatuur)
120 gram kristal suiker
2 vrije uitloop eidooiers (kamertemperatuur)
1 zakje vanillesuiker

Glazuur

125 g poedersuiker
wat druppels citroensap
1 vrije uitloop eiwit
voedingskleurstof, geel en rood
blauwe smarties

Zo gemakkelijk maak je de kuikens

Mix de boter en de suiker romig, voeg het ei en de vanille toe en mix het door elkaar.
Zeef de bloem er in gedeelten bij en mix tot er een grof deeg is ontstaan.
Kneed het deeg even met de hand door en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C

Neem het deeg uit de ijskast, leg het onder folie en rol het uit, dikte 1 cm.
Steek de kuikens uit met een vormpje, eg de koekjes op een bakplaat met bakpapier.
Bak de koekjes 10 tot 12 minuten in het midden van de oven tot ze goudbruin zijn.
Schuif de kuikens met het bakpapier op een rek en laat ze afkoelen.

Geen probleem als je kuikens wat uitgelopen zijn, zo dik en rond zien ze er juist gezellig uit!

Zo maak je glazuur

Zeef de poedersuiker in een kom en roer het eiwit en citroensap er door.
Roer tot je glazuur mooi glad en glanzend is, het moet dik maar nog net vloeibaar zijn.
Verdeel het glazuur over 2 bakjes en roer er drupjes rode en gele en alleen gele kleurstof door.
Bestrijk de kuikens met geel glazuur, druk de Smarties ogen in het natte glazuur.
Strijk voorzichtig oranje glazuur op snavels & pootjes en laat het goed drogen.

Laat de kuikens eerst goed drogen dan kun je ze inpakken om te trakteren!

Paaskuikens / Easter chicks



Shopping list

350g flour
250g butter (room temperature)
120g caster sugar
2 free range egg yolks (room temperature)
1 sachet vanilla sugar

Icing

125g icing sugar
some drops of lemon juice
1 free-range egg white
food coloring, yellow and red
blue M&M's

How to make the easter chick biscuits

Mix butter, vanilla sugar and sugar until creamy, add the egg and and mix together.
Add the flour in parts and mix until you have created a coarse dough.
Knead the dough quickly by hand, roll it into a ball and wrap it in cling film.
Put the dough for at least 1 hour in the refrigerator.

Preheat the oven to 170 ° C

Remove the dough from the refrigerator, place it on a baking sheet, cover it with cling film.
Roll the dough to a thickness of 1 cm then cut out the chicks with a mold.
Place the biscuits on a baking tray lined with baking paper.
Bake 10 to 12 minutes in the middle of the oven until golden brown.
Slide the chicks with the baking paper on a rack and let them cool.

No problem if your chicks run out a little, plum and round they look really cozy!

How to make a glaze

Sift the icing sugar into a bowl and stir in the egg white and lemon juice.
Stir until your glaze is smooth and glossy but a thick liquid.
Divide the glaze over 2 cups and stir in drops of yellow and of yellow and red food colouring.
Spread yellow glaze on the chicks, let them dry. Press the M&M eyes into the wet glaze.
Carefully apply the orange beaks and feet then let the chicks dry thoroughly.

Thoroughly dried you can wrap the chicks to dole out for an Easter treat!