

## Hefstkoekjes / Autumn biscuits



### Boodschappen

250 gram bloem  
125 gram boter (kamertemperatuur)  
125 gram fijne suiker  
1½ vrije uitloop ei (kamertemperatuur)

1½ theelepel vanille extract  
1 theelepel bakpoeder  
gekleurd rolfondant  
druppels water

### 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, 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 10 - 12 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 ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.  
Steek rolfondant uit en plak het met een druppel water op de herfstkoekjes

## Hefstkoekjes / Autumn biscuits



### Shopping List

250 gram flour	1 ½ teaspoon vanilla essence
125 g butter (room temperature)	1 teaspoon baking powder
125g caster sugar	icing fondant in various colour
1½ free range egg (room temperature)	drops of water

### 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 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 10 - 12 minutes in the middle of the oven.  
Remove the biscuits from the oven when they are turning light brown.  
Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.  
Slide them with the waxed paper carefully on a wire rack and allow them to cool completely.

Cut out fondant icing and stick it on the biscuits with a drop of water.