

Paashazen Pootjes / Easter Bunny Paws



Boodschappenlijstje voor 15 koekjes

50 gram boter
50 gram lichtbruine basterdsuiker
½ vrije uitloop bio-ei, losgeklopt
½ theelepel vanille
140 gram zeeuwse bloem
½ theelepel bakpoeder + snuf kaneel

Glazuur

50 gram poedersuiker
enkele druppels citroensap
water zuinig toevoegen, per eetlepel
roze voedingskleurstof

Zo maak je hazenpootjes

Mix de boter met de suiker romig en mix dan ei en vanille er door.

Roer kaneel en bakpoeder door het meel en mix het door het botermengsel.

Mix tot het grote kruimels zijn en kneed het deeg dan met de hand snel glad.

Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het 1 - 2 uur rusten in de ijskast.

Kneed het deeg snel door, rol het uit tot 1 cm dikte en steek er 15 rondjes uit.

Steek dan nog 45 kleine rondjes uit het deeg en plak aan elke cirkel drie kleine cirkeltjes.

Zet de koekjes 30 minuten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 175°C

Bak de koekjes in 8 - 10 minuten lichtbruin, laat ze enkele minuten rusten op de bakplaat.

Laat de koekjes helemaal afkoelen op een rooster.

Zeef de poedersuiker in een kommetje en roer er water, citroen en dan het kleurtje door.

Druppel wat glazuur op de pootjes met een theelepel, uw het glazuur - met het lepeltje - naar de buitenkant.

Paashazen Pootjes / Easter Bunny Paws



Shopping list for 15 cookies

50g butter
50g light brown caster sugar
½ free-range organic egg, lightly whisked
½ teaspoon vanilla
140g all purpose flour
½ teaspoon baking powder + dash of cinnamon

Glaze

50 grams of powdered sugar
a few drops of lemon juice
add water sparingly, per tablespoon
pink food coloring

How to make Bunny Paws

Mix the butter with the sugar until creamy, then mix in the egg and vanilla.
Stir cinnamon and baking powder into the flour and mix it into the butter mixture.
Mix until you have large crumbs, then quickly knead the dough smooth by hand.
Wrap the dough in cling film and let it rest for 1 - 2 hours in the refrigerator.
Knead the dough quickly, roll it out to a thickness of 1 cm and cut out 15 rounds.
Then cut another 45 small circles out of the dough and stick three small circles on each larger circle.
Put the biscuits in the refrigerator for 30 minutes.

Preheat the oven to 175 ° C

Bake the biscuits light brown in 8 - 10 minutes, then let them rest on the baking tray for a few minutes.
Let the cookies cool completely on a wire rack.

Sieve the icing sugar in a bowl and stir in water, lemon and then the color.
Drop a little frosting on the legs with a teaspoon, push the glaze - with the spoon - a little to the outside.