

Kaa de Slang koekjes / Kaa the Snake biscuits



Boodschappenlijstje

75 gram boter (kamertemperatuur)
75 gram fijne suiker
1/3 vrije uitloop ei (kamertemp.)
½ theelepel vanille extract
125 gram tarwebloem
½ theelepel bakpoeder
rolfondant, groen, geel, zwart, rood
poedersuiker, om te bestrooien

Zo maak je de Kaa de Slang-koekjes

Roer de juiste hoeveelheden bloem en bakpoeder door elkaar.
Doe de zachte boter in de mixerkom en voeg er de suiker aan toe.
Mix de boter en suiker op de middelste snelheid tot een lichtgekleurd, romig geheel.
Voeg het losgeklopte ei en de vanille toe, mix nog een minuutje.

Voeg de bloem in 2 gedeelten aan de botermix toe, vouw het snel in tot het goed gemengd is.
Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier, kneed het even snel met de hand door.
Vorm het in een bal, verpak het deeg in vershoudfolie en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor tot 170°C

Kneed het deeg met de hand snel door en leg het op een bakmat of op bakpapier.
Bedeck het met vershoudfolie, rol het uit tot een dikte van ca 1 cm en steek de figuren uit.
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.
Bak ze 8 - 10 minuten in het midden van de oven, neem ze uit de oven als ze lichtbruin zijn.
Laat de koekjes enkele minuten op het bakblik rusten.
Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

Rol het fondant dun uit en steek er slangen uit.
Snij gele driehoekjes uit en plak ze op de slangen, maak een oogje van zwart.
Plak het fondant op de koekjes met een druppel water.

Kaa de Slang koekjes / Kaa the Snake biscuits



Shopping List

75g butter (room temperature)
75g caster sugar
1/3 free range organic egg (room temperature)
½ teaspoon vanilla extract
125g plain flour
½ teaspoon baking powder
fondant icing, green, yellow, black, red
icing sugar, to dust

How to make the Kaa the Snake biscuits

Stir the flour and baking powder until combined.
Place the soft butter in a mixing bowl then add the sugar.
Mix butter and sugar on medium speed until light coloured and creamy.
Add the whisked egg and the vanilla then mix for another minute.

Add the flour in two parts to the butter mixture, fold it in quickly until well combined,
Take the dough from the bowl, place it on waxed paper then knead it quickly through by hand.
Shape a ball, wrap the dough in cling film then put it in the fridge for at least 1 hour.

Preheat the oven to 170°C.

Knead the dough quickly by hand and place it on a baking mat or waxed paper'
Cover it with cling film, roll it to a thickness of app. 1 cm and cut out the shapes.
Place them on a baking tray covered in waxed paper.
Bake them for 8 - 10 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.

Roll the fondant icing thinly and cut out snakes.
Cut small yellow triangles then stick them on the snakes, make a black eye.
Stick the fondant on the biscuits with a drop of water.