

Mini-kerstkoekjes / Mini Christmas Biscuits



Boodschappenlijstje

125 gram bloem
75 gram zachte boter
75 gram fijne suiker
½ vrije uitloop ei (kamertemperatuur)
1 theelepel vanille extract
¼ theelepel bakpoeder

diverse kleuren rolfondant
rode smarties

mini-hulst koekuitsteker
mini-kerstlampjes koekuitsteker

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 snel tot alles goed gemengd is.
Neem het deeg uit de kom 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 170°C

Leg het deeg op een bakmat 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 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.
Leg de koekjes dan op een rooster en laat ze verder afkoelen.

Strooi poedersuiker op je werkblad en rol het fondant dun uit.
Steek er hulstblaadjes en kerstlampjes uit en plak ze met een druppel water op de koekjes.
Plak op de hulstblaadjes een rode smartie en druk streepjes in de fittingen van de lampjes.

Mini-kerstkoekjes / Mini Christmas Biscuits



Shopping List

125 gram flour
75 g butter (room temperature)
75g caster sugar
½ free range egg (room temperature)
1 teaspoon vanilla extract
¼ teaspoon baking powder

Various colours fondant icing
red Smarties

mini- holly cookie cutter
mini Christmas lights cookie cutter

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 briefly until all is well combined,
Take the dough from the bowl and knead it quickly by hand.
Wrap it 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 and cover it with cling film.
Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out figures.
Place the biscuits on a baking tray covered in waxed paper.
Bake them for 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 tray for a few minutes, place on a wire rack and let cool completely.

Sprinkle powdered sugar on your work surface and roll out the fondant thinly.
Cut out holly leaves and Christmas lights and stick them on the biscuits with a drop of water. Stick a red smartie on the holly leaves and press lines into the lamp holders.