

Koningsdagkoekjes / Kings Day biscuits



Boodschappen koekjes

125 gram Zeeuwse bloem
75 gram zachte boter
75 gram fijne suiker
½ vrije uitloop bio-ei (kamertemp.)
1 theelepel vanille extract
½ theelepel bakpoeder

Rolfondant / Fondant Icing

stukje rood, wit, blauw rolfondant
stukje oranje rolfondant
beetje water

een kwastje
alfabet-uitsteekvormpjes (Dille&Kamille)

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 en kneed het snel met de hand door.
Verpak het deeg in vershoudfolie en zet het minstens 10 minuten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C

Leg het deeg op een siliconen bakmat en leg er vershoudfolie over.
Rol het deeg uit tot een dikte van 1 cm en steek er letters en hartjes uit.
Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier.
Laat de koekjes 20 minuten rusten in de ijskast om te voorkomen dat ze uit lopen.

Bak de koekjes in 10 - 12 minuten lichtbruin, in het midden van de oven.
Neem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin zijn, laat ze op het bakblik helemaal afkoelen.

Steek met dezelfde uitstekers rolfondant uit en plak het met een druppel water op de koekjes.

Koningsdagkoekjes / Kings Day biscuits



Shopping List

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

Rolfondant / Fondant Icing

piece of red, white, blue fondant icing
piece of orange fondant icing
some water

a brush
alphabet cookie cutters (Dille&Kamille)

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 all is well combined,
Take the dough from the bowl, place it on waxed paper and knead it quickly by hand.
Wrap the dough in cling film and put it for at least 10 minutes in the refrigerator.

Preheat the oven to 170°C

Place the dough on a silicone mat and cover it with cling film.
Roll it out to a thickness of 1 cm then cut out letters and hearts.
Place the shapes on a baking tray covered in waxed paper.
Allow the biscuits to rest for 20 minutes in the fridge to prevent them running out

Bake the biscuits 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 cool completely on the baking tray.

Use the same cutters to cut out fondant shapes and stick it with a drop of water on the biscuits.