

Ruimtevaartkoekjes / Space Biscuits



Boodschappenlijst

125 gram bloem
75 gram boter (kamertemperatuur)
75 gram fijne suiker
½ klein vrije uitloop ei (kamertemp.)
½ theelepel vanille essence
½ theelepel bakpoeder

Decoratie

wit rolfondant
klein stukje lichtblauw rolfondant
piepklein stukje blauw rolfondant
piepklein stukje rood rolfondant
suikerwater
eetbare zilver glitter

Zo maak je de koekjes

Roer de bloem en het bakpoeder door elkaar.
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.

Voeg de bloem in delen 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 - 12minuten 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 de koekjes met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

Rol het witte glazuur dun uit en steek er sterren en astronauten uit.
Plak ze op de koekjes met een beetje suikerwater en strooi wat glitter over de sterren.
Maak inkepingen voor de armen en benen van de astronauten.
Steek het glas voor de helmen uit met een been van de uitsteker en vorm het een beetje bij.
Plak het 'glas' op de helmen.
Steek kleine blauwe cirkels uit, plak er twee rode strepen op en plak de badges op de pakken.

Enjoy!

Ruimtevaartkoekjes / Space Biscuits



Shopping list Decoration

125 gram flour
75 grams of butter (room temperature)
75 grams of fine sugar,
½ small free-range egg (room temp.)
½ teaspoon vanilla essence
½ teaspoon baking powder

white rolled fondant
small piece of light blue rolled fondant
tiny piece of blue fondant
tiny piece of red fondant
sugar water
edible silver glitter

How to make the biscuits

Stir the flour and baking powder until combined.
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.

Add the flour in parts 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 turn light brown.
Let them rest on the baking tray for a few minutes.
Slide the biscuits still on the paper carefully on a wire rack and allow them to cool completely.

Thinly roll out white icing then cut out stars and astronauts.
Stick them both on the biscuits with a little sugar water then sprinkle some glitter on the stars.
Score the arms and legs of the astronauts.
Cut out the glass for the helmets using a leg of the cutter then model it a little and stick it on.
Cut out tiny blue circles and stick on two red stripes, attach the badges to the space suits.

Enjoy!