

Paashazenkoekjes / Easter Bunny biscuits



De boodschappen

- 350 gram bloem
- 120 gram suiker
- 250 gram zachte boter
- 2 vrije uitloop eieren, geklopt
- zakje vanille suiker
- mini-marsmallows
- poedersuiker

Deze Paashazen zijn snel gemaakt en kids zijn er dol dus maak er lekker veel!

Zo maak je de koekjes

Doe boter, suiker en vanillesuiker in de mixerkom, mix de boter en suikers romig.

Voeg de eieren toe en mix.

Zeef het meel er in kleine gedeelten bij en vouw het snel in.

Kneed het deeg met de hand glad en vorm een bal.

Rol het in transparant folie en plaats het een uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Rol het deeg uit tot +/- 1 cm dikte, steek de vormpjes uit.

Zet de koekjes 10 minuten in de ijskast.

Bak de koekjes in 10 -12 minuten lichtbruin.

Laat de koekjes afkoelen op een rek.

Plak de staartjes (marshmallows) op en bestrooi de hazen licht met poedersuiker.

Bewaar de koekjes in een trommel.

Vrolijk pasen!

Paashazenkoekjes / Easter Bunny biscuits



Shopping list

- 250g soft butter
- 120g caster sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 2 free range eggs, beaten lightly
- 350g flour
- mini-marsh mellowes
- icing sugar to dust

Easter bunny biscuits are easily made and kids love them so bake a lot!

How to make vanilla biscuits

Place butter, sugar and vanilla sugar into a mixing bowl and mix it creamy.

Add the beaten eggs and mix.

Fold in the flour and knead the dough smooth by hand,

Shape a ball, wrap it in cling film then place it one hour in the fridge.

Preheat the oven to 175 ° C.

Roll the dough to 1cm, cut out the shapes.

Put the biscuits 10 minutes in the fridge.

Bake the biscuits 10 - 12 minutes until they are golden brown.

Let the biscuits cool on a wire rack.

Stick on the cotton (marsh mellow) tails and sprinkle the bunnies with icing sugar.

Keep the biscuits fresh in a tin.

Happy Easter!