

Carnavalskoekjes / Carnival biscuits



Boodschappen

50 gram fijne suiker

50 gram boter (kamertemperatuur)

1/2 vrije uitloop bio-ei (klein)

1/2 theelepel vanille extract

125 gram (Zeeuwse) bloem

1/2 theelepel bakpoeder

poedersuiker, voor je werkplek
verschillende kleuren rolfondant
sprinkeltjes

klein beetje water met poedersuiker er door

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, 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 12 - 15 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.

Schuif de maskers voorzichtig op een rooster en laat ze verder afkoelen

Carnavalskoekjes / Carnival biscuits



Shopping List

50g caster sugar
50g butter (room temperature)
1/3 free range organic egg (S)
½ teaspoon vanilla extract
125 gram (Zeeuwse) flour
½ teaspoon baking powder

icing sugar, to dust your workplace with
fondant icing, in various colours
sprinkles
a little bit of water stirred with icing sugar

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 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 12 - 15 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.

Transfer the masks carefully to a wire rack and allow them to cool completely