

2015 is het jaar van het schaap / 2015 is the year of the sheep



De boodschappen

375 gram meel

225 gram fijne suiker

1 vrije uitloop ei (kamertemperatuur)

doosje halve amandelen

225 gram zachte boter

1 zakje vanillesuiker

100 gram witte chocolade druppels

witte bolletjes + piepklein stukje pure chocolade

In het nieuwe jaar bakken we natuurlijk weer veel koekjes bij snazzie.nl Vandaag bakken we schattige schaapjes, omdat 2015 het jaar van het schaap is.

Zo maak je de schaapjes

Roer bloem en zout door elkaar, zet het even opzij.

Doe de zachte boter in de mixerkom en voeg er de suiker en vanillesuiker aan toe.

Mix boter en suiker op de middelste snelheid tot een luchtig geheel.

Voeg het ei toe, mix nog een minuut.

Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe, mix tot alles goed gemengd is.

Neem het deeg uit de kom en leg het op een stuk bakpapier.

Kneed het snel met de hand door tot het soepel en glad aanvoelt.

Verpak het deeg in plasticfolie over en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Strooi een dun laagje bloem op je werkblad, rol het deeg uit tot een dikte van 1 cm

Steek schapen uit en leg de koekjes op een bakplaat met bakpapier.

Bak de koekjes 8 - 12 minuten in het midden van de oven, tot ze goudbruin zijn.

Schuif ze dan - met bakpapier en al - voorzichtig op een rek en laat ze afkoelen.

Zo decoreer je de schaapjes

Smelt de chocola au bain marie (in een schaalje op een pannetje heet water).

Bestrijk de koekjes met chocola, steek halve amandelen in de natte chocola, de oren.

Strooi witte bolletjes op de lijven van de schapen.

Geef alle lammetjes een oogje van pure chocola.

Deze lekker zoete schaapjes zouden ook lief op de paastafel staan, dus in maart/april bakken we ze weer! :D

2015 is het jaar van het schaap / 2015 is the year of the sheep



The groceries

375g plain flour
225g caster sugar
1 free-range egg (room temperature)
box of half almonds

225 grams of soft butter
1 sachet vanilla sugar
100 grams of white chocolate buttons
white sprinkles + tiny piece of dark chocolate

In the new year as always we bake a lot of biscuits at snazzie.nl Today we bake cute sheep because 2015 is the Chinese year of the sheep.

How to make the sheep

Stir flour and salt until combined, then put aside.
Put the soft butter in the mixing bowl and add the sugar and vanilla sugar.
Mix on medium speed butter and sugar until fluffy, add the egg mix for another minute.

Add the flour gradually to the butter mix, mix until everything is well combined
Remove the dough from the bowl and put it on a piece of baking paper.
Knead it quickly by hand until it feels smooth and supple.
Pack the dough into plastic foil and put it in the refrigerator for at least 1 hour.

Preheat the oven to 170 ° C.

Sprinkle a thin layer of flour onto your worktop, roll the dough to a thickness of 1 cm
Cut out sheep and put the biscuits on a baking tray covered with baking paper.
Bake the biscuits for 8 to 12 minutes in the middle of the oven.
Take the biscuits out of the oven when golden brown.
Then slide them - with baking paper and all - carefully on a rack and allow them to cool.

How to decorate the sheep

Melt the chocolate au bain marie (in a bowl on a pan hot water).
Spread chocolate on the biscuits, stick half almonds in the wet chocolate, the ears.
Scatter white sprinkles on the sheep's bodies, give all sheep an eye of dark chocolate.

These delicious sheep would look lovely on our Easter table too, so in March / April we will bake them again! : D

2015 is het jaar van het schaap / 2015 is the year of the sheep