

Paaseitjes van koek / Easter egg cookies



Boodschappenlijstje

125 gram Zeeuwse bloem	poedersuiker, om te strooien
75 gram boter (kamertemperatuur)	diverse vrolijke kleuren rolfondant
75 gram fijne suiker	wit rolfondant
½ vrije uitloop bio-ei (kamertemperatuur)	wat water en een kwastje, om mee te plakken
1 theelepel vanille extract	een eivormige uitsteker

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 romig mengsel.
Voeg het ei en de vanille toe en mix nog een minuut.

Zeef de bloem geleidelijk bij het botermengsel, vouw het in 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 175°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 eitjes uit.
Leg de koekjes op een bakplaat, bedekt met bakpapier.
Bak ze 8 - 10 minuten in het midden van de oven.
Neem de koekjes uit de oven als de randjes lichtbruin zijn.
Laat de eitjes enkele minuten op het bakblik liggen en op een rek verder afkoelen.

Steek eitjes uit gekleurd fondant en steek witte stippen uit, plak ze op de koekjes met een drup water.

Paaseitjes van koek / Easter egg cookies



Shopping List

125g plain flour

75g butter (room temperature)

75g caster sugar

½ free range egg (room temperature)

1 teaspoon vanilla extract

icing sugar, to dust

bright colored fondant icing

white fondant icing

some water and a brush, to glue

an egg shaped cookie cutter

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 and add the flour gradually to the butter mixture, fold it in 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 175°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 the egg shapes.

Place them on a baking tray covered in waxed paper and bake for 8 - 10 mins in the middle of the oven.

Remove the biscuits from the oven when the edges are turning light brown.

Let the eggs rest on the baking tray for a few minutes, then place on a wire rack to cool completely.

Cut eggs out of colored fondant and cut out white dots, stick them on the biscuits with a drop of water.