

## Een bloemenkrans van koekjes / A flower wreath of biscuits



### Boodschappen

125 gram boter (kamertemperatuur)  
125 gram fijne suiker  
1 vrije uitloop bio-ei (klein)  
1 theelepel vanille extract  
250 gram (Zeeuwse) bloem  
½ theelepel bakpoeder

poedersuiker  
rolfondant in allerlei kleuren

### 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 geheel.  
Voeg het ei en de vanille toe, mix nog een minuutje.

Zeef de bloem met het bakpoeder en roer het door elkaar.  
Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe, vouw in tot alles goed gemengd is.  
Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier, kneed het kort met de hand door.  
Verpak het deeg in een vershouddoek en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

### Verwarm de oven voor op 170°C en leg bakpapier op de bakplaat

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 de figuren uit.

Leg de koekjes op de bakplaat en bak ze in 7-8 minuten gaar, in het midden van de oven.  
Neem de koekjes uit de oven als de randjes lichtbruin kleuren.  
Laat de koekjes enkele minuten op het bakblik liggen.  
Verhuis ze dan voorzichtig naar een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

Rol het fondant dun uit, steek er bloemen uit en plak ze op de koekjes met een druppel water.

## Een bloemenkrans van koekjes / A flower wreath of biscuits



### Shopping List

125g butter (room temperature)

125g caster sugar

1 free range organic egg (S)

1 teaspoon vanilla extract

250 gram (Zeeland) flour

½ teaspoon baking powder

icing sugar

fondant icing in various colours

### 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 and fold in until everything is well combined,

Take the dough from the bowl, place it on waxed paper., and knead it briefly by hand.

Wrap the dough in a beeswax cloth and put it for at least 1 hour in the refrigerator.

### Preheat the oven to 170°C and place waxed paper on the baking tray

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 figures.

Place them on the baking tray and bake them for 7-8 minutes, in the middle of the oven.

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

Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.

Transfer them carefully to a wire rack and allow them to cool completely.

Roll out the icing thinly, cut out flowers and stick them on the biscuits with a drop of water.