

## Maan- en sterrenkoekjes / Moon- en stars biscuits



### De Boodschappen

125 gram zachte boter, zonder zout

75 gram fijne suiker

½ groot vrije uitloop bio-ei, losgeklopt

2 theelepels vanille-extract

200 gram Zeeuwse bloem

½ theelepel bakpoeder

125 gram poedersuiker

enkele druppels citroensap

2 eetlepels water

voedingskleurstof, geel

eetbare glitter, zilver

eetbare glitter, goud

### Zo maak je de maan- en sterrenkoekjes

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 het vanilleextract toe, mix nog een minuutje.

Zeef de bloem met het bakpoeder en zout 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 180°C / 160°C hetelucht

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 harten uit.

Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak ze in 10 - 12 minuten, eem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin zijn.

Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen, schuif ze voorzichtig op een rek en laat verder afkoelen.

Roer wit glazuur van de poedersuiker, eetlepels water en enkele druppels citroensap.

Strijk het witte glazuur op de sterren, laat het iets drogen en strooi er zilver-glitter over.

Roer een druppel gele kleurstof door het restant van het glazuur en strijk het op de manen.

Laat het glazuur ook iets drogen en strooi goudglitter over de maankoekjes.

## Maan- en sterrenkoekjes / Moon- en stars biscuits



### Shopping list

125g unsalted, soft butter  
75g caster sugar  
½ large free range egg, beaten  
2 teaspoons vanilla extract  
200g plain flour  
½ teaspoon baking powder

125g icing sugar  
a few drops lemon juice  
2 tablespoons water  
food colouring, yellow  
edible glitter, silver  
edible glitter, gold

### How to make the moon and star 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 180°C / 160°C Fan

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 heartss.

Place them on a baking tray covered in waxed paper.

Bake them for 10 - 12 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.

Slide them with the waxed paper carefully on a wire rack and allow them to cool completely.

Stir the white icing from the icing sugar, tablespoons of water and a few drops of lemon juice.

Spread the white icing on the stars, let it dry a little and sprinkle silver glitter over the stars.

Stir a drop of yellow food coloring into the remaining glaze and spread it on the moons.

Let the frosting dry for a moment then sprinkle gold glitter over the moon biscuits.