

## Ruimtevaartkoekjes II / Space biscuits II



### De boodschappen

- rolfondant in kleuren
- 1 eetlepel water
- een mini snufje cacao
- poedersuiker om te strooien

**We gaan de koekjes van gisteren met rolfondant versieren, een leuk werkje!**

### Zo doe je dat

Leg een vel bakpapier of een siliconen bakmat op je werkplek.

Strooi er poedersuiker op, rol het fondant hier op uit tot ongeveer ½ -1cm dikte.

Steek sterren, manen, raketten en astronauten uit fondant met de koekjesvormen..

Strijk een druppel water op de achterkant van het fondant.

Plak het fondant op de koekjes, strijk de randen zachtjes vast met je vingers.

De punt van de raket en de laarzen van de astronauten steek je uit met een gedeelte van de vormen.

Strepen snij je uit met een (plastic) mesje.

Een bruin gezichtje maak je door een snufje cacao in wit fondant te kneden.

Rol een stukje fondant en snij er halve ovaaltjes voor gezichtjes uit.

Plak alles op elkaar maar wees heel zuinig met water!

**Bewaar je koekjes in een koektrommel maar presenteer ze op een mooie schaal,**

## Ruimtevaartkoekjes II / Space biscuits II



### Shopping list

- Rolled fondant in various colours
- 1 tablespoon of water
- A tiny pinch of cocoa
- Powdered sugar to dust

**We're going to decorate yesterday's biscuits with rolled fondant, a fun job!**

### Here is how you do it

Place a sheet of baking paper or a silicone mat on your workspace.

Sprinkle powdered sugar on, roll out the fondant to about ½ - 1cm thickness.

Cut out stars, moons, rockets and astronauts from fondant with the cookie cutters.

Brush a drop of water on the back of the fondant shapes.

Stick the fondant onto the biscuits, gently stroke on the edges with your fingers.

The rocket point and the astronaut's boots you cut out by using part of the cutters.

Stripes you cut out with a (plastic) knife.

Roll a piece of fondant and cut out ovals, cut them in half and you have faces.

A brown face you make by kneading white fondant with a tiny pinch of cocoa.

Stick everything on everything but be very frugal with water!

**Store your biscuits in a biscuit tin but present them on a nice serving platter.**