

Paaskoekjes / Easter biscuits



Boodschappen koekjes

125 gram Zeeuwse bloem
75 gram zachte boter
75 gram fijne suiker
½ vrije uitloop bio-ei (kamertemp.)
1 theelepel vanille extract
½ theelepel bakpoeder

Royal Icing

110 gram bakkers poedersuiker
25 gram gepasteuriseerd eiwit
½ theelepel citroensap
voedings-kleurstof, naar keuze

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 luchtig geheel.
Voeg het ei en de vanille toe, mix nog een minuut.

Zeef de bloem met het bakpoeder 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 170°C

Leg het deeg op een bakmat of op bakpapier en bedek het met vershoudfolie.
Rol het deeg uit tot een dikte van 1 cm en steek er eitjes uit.
Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier.
Bak ze 10 - 12 minuten in het midden van de oven.
Neem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin zijn, aat ze enkele minuten op het bakblik liggen.
Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rooster en laat ze verder afkoelen.

Zeef de poedersuiker en doe het met het eiwit en citroensap in de mixerkom.
Klop het tot een glanzend, glad glazuur, het moet dik maar nog wel vloeibaar zijn.
Verdeel het glazuur over zoveel bakjes als je kleuren wil maken.
Voeg kleurstof per druppel toe en roer tot de gewenste kleur verschijnt.
Nu is je Royal Icing klaar om op te spuiten.

Paaskoekjes / Easter biscuits



Shopping List

125 gram flour
75 g softened butter
75g caster sugar
½ free range egg (room temperature)
1 teaspoon vanilla essence
½ teaspoon baking powder

Royal Icing

110g baker's icing sugar
25g pasteurized egg whites
½ teaspoon lemon juice
food coloring, colours of your choice

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.
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 170°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 figures.
Place them on a baking tray covered in waxed paper.
Bake them for 8 - 10 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.

Sieve icing sugar and put it with the egg whites and lemon juice in the mixer bowl.
Beat it into a shiny, smooth icing which should be thick but still runny.
Divide the icing over as many containers as you want to make colours.
Add the food colouring drop by drop and stir until the colour of your choice appears.
Now your Royal Icing is ready to be piped on.