

Herfstkoekjes / Autumn Biscuits



Boodschappenlijstje

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

Decoratie

Diverse kleuren rolfondant

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 het romig is.
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 bijenwas vershouddoek en zet 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 175°C en leg bakpapier op de bakplaat

Rol het deeg uit tot een dikte van 1cm, steek er figuren uit en leg de koekjes op de bakplaat.
Dek de bakplaat af met de bijenwasdoek.
Zet de bakplaat nog 30 minuten terug in de ijskast, het voorkomt dat de koekjes uitlopen.,

Bak de koekjes in 12-15 minuten gaar, in het midden van de oven.
Neem de koekjes uit de oven als de randjes licht goudbruin kleuren.
Laat de koekjes enkele minuten op het bakblik liggen.
Verhuis ze dan voorzichtig naar een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

Rol en steek rolfondant uit en plak het met druppels water op de koekjes.

Herfstkoekjes / Autumn 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

To decorate

Various colours fondant icing

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 creamy.
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 and place it in the refrigerator for 1 hour.

Preheat the oven to 175°C and place waxed paper on the baking tray

Roll the dough to a thickness of 1cm, cut out figures and place the biscuits on the baking tray.
Cover the baking tray with the beeswax cloth.
Place the tray back in the refrigerator for 30 minutes, it prevents the biscuits running out.

Bake the biscuits for for 12-15 minutes, in the middle of the oven.
Remove the biscuits from the oven when the edges turn light golden brown.
Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.
Transfer the biscuits carefully to a wire rack and allow them to cool completely.

Roll and cut out fondant icing and stick it on the biscuits using drops of water