

Sinterklaas-koekjes/ Dutch Sinterklaas biscuits



De boodschappen

250 gram bloem

140 gram lichtbruine basterd suiker

1½ theelepel speculaaskruiden

1 vrije uitloop dooier

150 gram boter

1 theelepel bakpoeder

4 eetlepels melk

rood, wit en geel rolfondant

Zo maak je Sinterklaaskoekjes

Doe bloem, kruiden en bakpoeder in een mixerkom.

Voeg de bruine basterdsuiker hier aan toe en roer alle ingrediënten door elkaar tot een geheel.

Weeg de juiste hoeveelheid koude boter af, snij het in blokjes en voeg het aan de kom toe.

Mix totdat de boter gaat verkrumelen, voeg de melk toe en mix tot het deeg bruin kleurt.

Kneed het met de hand door, verpak het in vershoudfolie en zet het een nachtje in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Rol het deeg uit tot 1-1.5 cm dikte en snij er Sinterklaasjes uit.

Leg de koekjes op bakpapier op de bakplaat en bak ze 10-12 minuten.

Laat de koekjes afkoelen op een rooster.

Fondant-decoratie

Rol rood fondant uit en leg het op een koekje, snij het na. Maak zo de jas en de mijter.

Snij een langwerpige driehoek uit de jas, middenvoor.

Rol wit fondant, leg de rode driehoek er op en snij uit. Nu past de witte driehoek in de jas.

Snij uit de rode driehoek de mijter en twee streepjes, de mouwen van de Sint en een mondje.

Snij uit wit een rand voor onderaan de jas, haren en een baard en rol handjes en piepkleine oogjes.

Snij een geel kruis uit en alle onderdelen zijn klaar, plak alles met een druppel water op de koekjes.

Fijne Pakjesavond!

Sinterklaas-koekjes/ Dutch Sinterklaas biscuits



Shopping list

250g plain flour

140g soft light brown sugar

1½ teaspoon mixed spices

1 free range egg yolk

150g butter

1 teaspoon of baking powder

4 tablespoons milk

red, white and yellow fondant icing

How to make Pietsen biscuits

Place flour, spices and baking powder into a mixing bowl.

Add the soft brown sugar to the bowl and stir until all ingredients are combined.

Weigh the exact amount of cold butter, cube it and add the butter cubes to the bowl.

Mix until the butter starts to crumble, add the milk, mix until the dough turns to brown.

Then knead the dough smooth by hand and wrap it in cling film, place it overnight in the fridge.

Preheat the oven to 170 ° C.

Roll a piece of dough to 1-1.5 cm thickness, cut out Sinterklazen.

Place the biscuits on baking paper and bake them for 10-12 minutes, allow them to cool on a wire rack.

Fondant decoration

Roll out red fondant and put it on a biscuit, trace it with a knife to cut out the coat and miter.

Cut an elongated triangle from the jacket, mid front.

Roll white fondant, place the red triangle on it and cut it out. The white triangle will exactly fit the jacket.

Cut from the red triangle the miter and two small rectangles, the sleeves of the Sint, and a mouth.

Cut a white outline on the bottom of the coat, cut the hair and beard and roll hands and tiny eyes.

Cut a yellow cross and all parts are ready, paste everything with a drop of water on the biscuits.

Fijne Pakjesavond! Happy Presents night!