

## Engeltjes / Little angels



### **Boodschappenlijstje koekjes**

75 gram boter (kamertemperatuur)  
75 gram fijne suiker  
1/2 klein vrije uitloop bio-ei  
1 theelepel vanille extract  
150 gram (Zeeuws) bloem  
1/2 theelepel bakpoeder

### **Decoratie**

poedersuiker, om te strooien  
wit rolfondant  
lichtroze rolfondant  
diverse kleuren bruin rolfondant  
geel rolfondant  
wat water, om te plakken

### **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 175°C**

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 engeltjes uit.  
Leg de koekjes op 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.  
Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.  
Leg de koekjes dan voorzichtig op een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

Bestrooi intussen je werkplek met poedersuiker en rol het fondant dun uit.  
Steek de delen van de engeltjes uit fondant en plak ze op de engeltjes met een druppel water.

## Engeltjes / Little angels



### Shopping list for biscuits

75g butter (room temperature)  
75g caster sugar  
1/2 small free range organic egg  
1 teaspoon vanilla extract  
150 gram plain flour  
1 teaspoon baking powder

### Decoration

icing sugar, to sprinkle  
white fondant icing  
pastel pink fondant icing  
various brown fondant icing  
yellow fondant icing  
a little water, to glue

### 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 175°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 angels.  
Place them on a baking tray covered with 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.  
Then place them carefully on a wire rack and allow them to cool completely.

In the meantime, sprinkle your workplace with icing sugar and roll out the fondant thinly.  
Stick out the parts of the angels and stick them on the biscuits using a drop of water.