

Paddenstoelenkoekjes / Toadstool biscuits



Boodschappenlijst

75 gram boter, kamertemperatuur

75 gram fijne suiker

1/3 vrije uitloop bio-ei, losgeklopt, kamertemperatuur

½ theelepel vanille essence

125 gram Zeeuws bloem

½ theelepel bakpoeder

poedersuiker om te strooien
rood, oranje- bruin en wit rolfondant
witte spinkeltjes

druppels water, om te plakken

Zo maak je de koekjes

Roer de bloem en het bakpoeder door elkaar.

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 losgeklopte ei en de vanille toe, mix nog een minuut.

Voeg het bloemmengsel geleidelijk aan de botermix toe, mix tot alles goed gemengd is.

Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier en kneed het snel met de hand door.

Verpak het deeg in vershoudfolie en zet het minstens 30 minuten 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 uit tot een dikte van 1 cm en steek er de paddenstoelen uit.

Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak ze 8 - 10 minuten in het midden van de oven.

Neem de koekjes uit de oven als ze licht goudbruin zijn.

Laat ze enkele minuten op het bakblik rusten.

Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

Rol het rolfondant zo dun mogelijk uit en steek er steeltjes en paddenstoelenhoeden uit.

Plak ze met een druppel water op de koekjes en plak er witte stippen of spinkeltjes op.

Paddenstoelenkoekjes / Toadstool biscuits



Shopping list

75g butter, room temperature

75g caster sugar

1/3 free-range organic egg, beaten, room temp.

½ teaspoon vanilla essence

125g plain flour

½ teaspoon of baking powder

icing sugar, to sprinkle

red, orange, brown and white fondant icing

white sprinkles

drops of water, to glue

How to make the biscuits

Stir the flour and baking powder until combined.

Place the soft butter in a large bowl then add the sugar.

Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.

Add the whisked egg and vanilla and mix for another minute.

Add the flour mixture gradually to the butter mixture, mix until 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 30 minutes 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 to a thickness of 1 cm then cut out the mushrooms.

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.

Roll out the fondant as thinly as possible and cut out stems and mushroom caps.

Stick them on the biscuits with a drop of water and stick white dots or sprinkles on the icing.