

## Divali koekjes olifantjes / Diwali cookies



### Boodschappenlijstje

125 gram Zeeuwse bloem	poedersuiker
75 gram boter (kamertemperatuur)	druppels citroensap
75 gram fijne suiker	eetlepels water
½ vrije uitloop bio-ei	voedings kleurstof
1 theelepel vanille extract	eetbare goudverf
<b>ook nodig:</b> een olifantjes uitsteker	een keuken- penseel

### 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 romig mengsel.  
Voeg het ei en de vanille toe en mix nog een minuut.

Zeef de bloem geleidelijk bij het botermengsel, 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 olifantjes 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 lichtbruin zijn.  
Laat de olifantjes enkele minuten op het bakblik liggen en op een rek verder afkoelen.

### Zo maak je het glazuur

Roer de suiker met eetlepels water tot de juiste dikte en voeg er druppels citroensap aan toe.  
Roer ze door en doe er minuscule beetjes kleurstof bij die je ook goed doorroert.  
Spuit een randje glazuur rondom bovenop de koekjes, laat het even drogen en vul de leegte op.  
Laat het glazuur enige uren harden en spuit dan de versiering er op en laat weer drogen.  
Als het glazuur helemaal droog is kun je de decoratie bijvoorbeeld goudkleur verven, of elke andere kleur.

## Diwali koekjes olifantjes / Diwali cookies



### Shopping List

125g plain flour	icing sugar
75g butter (room temperature)	drops of lemon juice
75g caster sugar	tablespoons water
½ free range egg (room temperature)	food coloring
1 teaspoon vanilla extract	edible gold paint
<b>also needed:</b> an elephant cookie cutter	a kitchen brush

### 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 and 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 the elephant shapes.  
Place the biscuits on a baking tray, covered in waxed paper.  
Bake the biscuits for 8 - 10 minutes in the middle of the oven.  
Remove the elephants from the oven when they are turning light brown.  
Let the elephants rest on the baking tray for a few minutes, then place on a wire rack to cool completely.

### How to make the icing

Stir the sugar with tablespoons of water until the right consistency and add drops of lemon juice.  
Stir it through and add tiny specks of food colouring that you also stir in well.  
Pipe a border of icing all around on top of the cookies, let it dry for a while and fill the void.  
Allow the glaze to harden for a few hours and then pipe the decorations on and let dry well again. When the icing is completely dry, you can paint the decorations with gold, or any other colour.