

Trein koekjes / Train biscuits



De boodschappen

- 275 gram bloem
- 100 gram zachte boter
- 1 zakje vanillesuiker
- rolfondant, blauw, zwart, wit
- 100 gram suiker
- 1 vrije uitloop ei
- marsepein, rood en oranje
- eetbare goudverf

Met de koekjesuitsteker van Dille&kamille maak je samen de leukste treintjes koekjes. We gebruiken vanillekoekjesdeeg, snel gemaakt en de kids zijn er dol op.

Zo maak je de koekjes

Doe de boter, vanillesuiker en suiker in de mixerkom.

Mix de boter en suikers romig, voeg dan het ei toe en mix.

Zeef het meel er in kleine gedeelten bij en mix tot het grote deegkrumels geworden zijn.

Kneed de krumels met de hand glad.

Rol het deeg in transparant folie en plaats het een half uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Rol het deeg uit tot +/- 1 cm dikte en steek er treintjes uit.

Leg de koekjes op een bakplaat waarop bakpapier ligt.

Zet de koekjes zo nog 30 minuten terug in de ijskast.

Bak de koekjes in 10-12 minuten lichtbruin, laat ze afkoelen op een rooster.

Steek de treintjes en de losse onderdelen uit marsepein en rolfondant.

Druk de treintjes op de koek en plak de losse delen op met een drupje wter

Bewaar de koekjes in een trommel.

Trein koekjes / Train biscuits



Shopping list

- 275g flour
- 100g soft butter
- 1 sachet vanilla sugar
- fondant icing, light blue, white and black
- 100g caster sugar
- 1 free range egg
- marzipan, red and orange
- edible food paint, gold

With the train cutter from Dille&Kamille, the kids and you can make these cute train biscuits. We use a vanilla cookie dough, easily made and very popular with kids.

How to make the train biscuits

Place butter, vanilla sugar and sugar into a mixing bowl and mix it creamy.

Add the egg and mix.

Sieve the flour in, small portions at a time and mix it into a dough of big crumbs.

Knead the crumbs smooth by hand and wrap the dough in cling film.

Place the dough one hour in the fridge.

Preheat the oven to 175 ° C.

Roll the dough to 1.5 cm thickness and cut out train shapes.

Place the trains on a baking tray covered in waxed paper.

Put the biscuits for another 30 minutes in the fridge.

Bake the biscuits for 10-12 minutes, the biscuits should be light brown.

Allow the biscuits to cool on a wire rack.

Cut out trains and loose parts from marzipan and fondant icing.

Press the trains on the biscuits and stick on the parts with a drop of water.

Keep the biscuits fresh in a biscuit tin.