

## Drie koningen Kronen / Three Kings Crowns



### **Boodschappen**

375 gram bloem  
125 gram boter (kamertemperatuur)  
125 gram fijne suiker  
1½ vrije uitloop bio-ei (kamertemp.)  
1½ theelepel vanille extract  
1 theelepel bakpoeder

### **Decoratie**

Geel rolfondant  
Klein stukje rolfondant, rood  
Klein stukje rolfondant, groen  
Klein stukje rolfondant, blauw  
M&M's

### **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 170°C en leg bakpapier op de bakplaat**

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 figuren uit.  
Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier, zet ze 30 minuten in de ijskast

Bak ze 12-15 minuten in het midden van de oven.  
Neem de koekjes uit de oven als de randjes lichtbruin kleuren.  
Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.  
Leg ze dan voorzichtig op een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

Rol het fondant dun uit, steek er kronen uit en plak ze op de koekjes met een druppel water.  
Plak de 'edelstenen' op De Drie Koningen kronen.

## Drie koningen Kronen / Three Kings Crowns



### Shopping List

375 gram flour  
125 g butter (room temperature)  
125g caster sugar  
1½ free range organic egg (room temperature)  
teaspoon vanilla extract  
1 teaspoon baking powder

### Decoration

fondant icing, yellow  
little piece of fondant icing, red  
little piece of fondant icing, green  
little piece of fondant icing, blue 1½  
M&M's

### 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 170°C and place waxed paper on the baking tray

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 figures.  
Place them on the baking tray covered in waxed paper, and place in the fridge for 30 minutes.

Bake them for 12-15 minutes in the middle of the oven.  
Remove the biscuits from the oven when the edges are turning light brown.  
Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.  
Move the biscuits to a wire rack and allow them to cool completely.

Cut out crowns and stick them on with a drop of water  
Stick 'gemstones' on The Three Kings crowns.