

Lentekoekjes / Spring biscuits



Boodschappenlijstje

75 gram boter (kamertemperatuur)
75 gram fijne suiker
½ vrije uitloop bio-ei (kamertemp.)
1 theelepel vanille extract
125 gram Zeeuwse bloem + extra
½ theelepel bakpoeder

poedersuiker, om te strooien
diverse kleuren rolfondant

Zo maak je vanillekoekjes

Doe de zachte boter in de mixerkom en voeg er de suiker aan toe.
Mix boter en suiker op de middelste snelheid romig.
Voeg het ei en de vanille toe, mix nog een minuut.

Zeef de bloem samen met het bakpoeder en roer het door elkaar.
Voeg de bloem geleidelijk aan het botermengsel toe, vouw kort in, tot alles goed gemengd is.
Neem het deeg uit de kom en kneed het kort 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 en bedek het met vershoudfolie.
Rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek er de figuren uit.
Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak de koekjes 10 - 12 minuten, in het midden van de oven,
Neem de koekjes uit de oven als de randjes lichtbruin kleuren.
Laat de koekjes enkele minuten op het bakblik rusten, laat ze dan op een rooster afkoelen.

Strooi poedersuiker op je bakmat en rol het fondant dun uit.
Steek figurtjes uit het fondant en plak ze op de koekjes met een druppel water,

Lentekoekjes / Spring biscuits



Shopping List

75g butter (room temperature)

75g caster sugar

½ free range organic egg (room temperature)

1 teaspoon vanilla extract

125g Zeeland flour + extra

½ teaspoon baking powder

icing sugar, to sprinkle

various colours fondant icing

How to make vanilla biscuits

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

Mix butter and sugar on medium speed until creamy.

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, fold in briefly, until all is well combined,

Take the dough from the bowl then knead it briefly 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 and cover it with cling film.

Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out figures.

Place them on a baking tray covered with waxed paper.

Bake the biscuits for 10 - 12 minutes, in the middle of the oven.

Remove the biscuits from the oven when the edges are starting to turn light brown.

Let them rest on the baking tray for a few minutes.

Then transfer the biscuits to a wire rack and allow them to cool completely.