

Chanoeka-koekjes met sprinkels / Hanukkah Biscuits with sprinkles



Boodschappen

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

Decoratie

rolfondant, lichtblauw en wit
sprinkeltjes, blauw
glitter, zilver
rolfondant, zwart en geel
eetbare verf, blauw
keuken penseeltje

Zo maak je de Chanoeka-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

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 de figuren uit.

Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak ze 10 - 12 minuten in het midden van de oven.

Neem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin zijn.

Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.

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

Versier de koekjes zoals wij deden, of naar eigen inzicht

Chanoeka-koekjes met sprinkels / Hanukkah Biscuits with sprinkles

Boodschappenlijstje

225 gram bakkers poedersuiker

45 gram gepasteuriseerd eiwit

theelepel citroensap

optioneel voedings-kleurstof

Royal Icing maken is niet moeilijk

Je moet het wel vaker doen om er gevoel voor te krijgen.

De dikte van het glazuur hangt ervan af of je lijnen wil opspuiten of dat je binnen die lijnen wil opvullen met icing.

In het eerste geval maak je het glazuur wat dikker want je wil liefst stakke lijnen maken.

Maar wil je ze opvullen dan is het fijn als het glazuur iets dunner is en uitvloeit.

Zo maak je Royal Icing

Doe de suiker en het eiwit in een mixerkom en voeg het citroensap toe.

Klop het kort, tot je een glanzend, gladde icing hebt.

Verdeel de icing over zoveel bakjes als je kleuren wil maken.

Voeg de kleurstof per druppel toe en roer tot de juiste kleur verschijnt.

Nu kun je de dikke icing netjes in lijnen opspuiten.

Chanoeka-koekjes met sprinkels / Hanukkah Biscuits with sprinkles



Shopping List

125 gram flour
75 g butter (room temperature)
75g caster sugar
½ free range egg (room temperature)
1 teaspoon vanilla extract
½ teaspoon baking powder

Decoration

fondant icing, light blue and white
sprinkles, blue
glitter, silver
fondant icing, black and yellow
Edible food paint
kitchen paint brush

How to make the Hanukkah 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

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 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.

Decorate the cookies as we did, or to your own liking

Chanoeka-koekjes met sprinkels / Hanukkah Biscuits with sprinkles

Shopping list

225 grams baker's icing sugar

45 grams of pasteurized egg whites

1 teaspoon lemon juice

optional food coloring

Making Royal Icing is not difficult

You have to do it more than once to get a feel for it.

The thickness of the icing depends on whether you want to pipe lines or fill in those lines with icing.

In the first case, you make the glaze a bit thicker because you want to make straight lines.

But if you want to fill them up, it is nice if the glaze is a bit thinner and flows out.

Here is how you make Royal Icing

Place the sugar and egg white in a mixer bowl and add the lemon juice.

Beat briefly until you have a glossy, smooth icing.

Divide the icing over as many bowls as you want to make colours.

Add the colour drop by drop and stir until the correct colour appears.

Now you can fill a piping bag and pipe the thick icing neatly into lines.