

## Zweinstein's school-stropdas koekjes / Hogwarts School Tie biscuits



### **Boodschappen (+/- 20 koekjes)**

125 gram bloem

75 gram boter (kamertemperatuur)

75 gram fijne suiker

Rolfondant in Harry Potter kleuren

1/3 vrije uitloop ei (kamertemperatuur)

½ theelepel vanille essence

½ theelepel bakpoeder

### **Zo maak je de Harry Potter stropdas-koekjes**

Roer de bloem en het bakpoeder door elkaar.

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.

Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe, mix snel tot alles goed gemengd is.

Neem het deeg uit de kom, leg het op de bakmat en 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 er stropdassen 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 ze enkele minuten op het bakblik liggen.

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

Terwijl de koekjes afkoelen steek je stropdassen en streepjes uit rolfondant.

Plak de strepen op de dassen en de stropdassen op de koekjes.

### **Veel bak- & leesplezier!**

## Zweinstein's school-strobdas koekjes / Hogwarts School Tie biscuits



### Shopping List (app. 20 biscuits)

125 gram flour

75 g butter (room temperature)

75g caster sugar

fondant icing in Harry potter colours

1/3 free range egg (room temperature)

½ teaspoon vanilla essence

½ teaspoon baking powder

### How to make the Harry Potter School Tie biscuits

Stir the flour and baking powder until combined.

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.

Add the flour gradually to the butter mixture, mix until everything is well combined,

Take the dough from the bowl, place it on a baking mat 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 the school ties.

Place the biscuits 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.

While the biscuits are cooling, cut out ties and stripes from fondant icing.

Stick the stripes on the ties then stick the ties onto the cookies.

### Have fun baking & reading!