

## Dreidelkoekjes / Dreidel biscuits



### Boodschappen

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

3 kleuren rolfondant, blauw en wit  
eetbare goudverf  
penseeltje

### Zo maak je dreidel-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 ei en de vanille toe en mix nog een minuutje.

Zeef de bloem met het bakpoeder en roer het door elkaar.  
Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe, schep door elkaar tot alles goed gemengd is.  
Neem het deeg uit de kom en vorm het in een bal.  
Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het 30 minuten rusten in de ijskast.

### Verwarm de oven voor op 175°C

Leg het deeg op een bakmat of op bakpapier en leg er vershoudfolie over.  
Rol het deeg uit tot een dikte van 0.5 cm en steek er dreidels 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.  
Leg de koekjes op een rooster en laat ze verder afkoelen.

Strooi poedersuiker op je bakmat en rol het fondant uit.  
Steek dreidels uit rolfondant, plak ze op de koude koekjes met een druppel water.  
Schilder met eetbare goudverf de hebreeuwse symbolen op de Dreidels.

## Dreidelkoekjes / Dreidel biscuits



### Shopping List

75 g butter (room temperature)

75g caster sugar

½ free range organic egg (room temperature)

1 teaspoon vanilla essence

125 gram plain flour

½ teaspoon baking powder

3 colours fondant icing, blue and white

edible gold paint

small paint brush

### How to make Dreidel 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.

Fold it in until everything is well combined and form it into a ball.

Wrap the dough in cling film, let it rest for half an hour in the refrigerator.

### Preheat the oven to 175°C

Place the dough on a baking mat or waxed paper and cover it with cling film.

Roll out the dough to a thickness of 0.5cm and cut out dreidels.

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

Sprinkle icing sugar on your baking mat and roll out the fondant.

Cut dreidels from fondant, stick them on the cold cookies with a drop of water.

Paint the Hebrew symbols on the Dreidels with edible gold paint.