

Winterkoekjes / Winter Biscuits



Boodschappenlijst

100 gram zachte, ongezoeten boter
100 gram fijne suiker
2 vrije uitloop bio-eieren
1 theelepel vanille-extract
30 gram maizena
300 gram Zeeuwse bloem

Voor de Royal Icing

225 gram poedersuiker
45 gram gepasteuriseerd eiwit
1 theelepel citroensap
blauwe voedingskleurstof
oranje en zwarte voedingskleurstof of
een klein stukje pure chocolade

Zo maak je vanillekoekjes

Klop de boter en de suiker met een elektrische garde in 4 minuten licht en luchtig.
Klop de eieren er een voor een door en voeg dan de vanille toe.
Roer de maizena en de bloem door elkaar en voeg het aan het botermengsel toe.
Vouw het meel in 2 gedeelten in en kneed het mengsel, tot het een samenhangend deeg is.
Rol het deeg in een bal en verpak het in vershoudfolie, koel het deeg 30 minuten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 200C / 180C hetelucht

Rol het deeg uit tot een dikte van 6 mm en steek er cirkels uit met een uitsteker.
Rol eventuele restjes opnieuw uit en blijf cirkels uitsnijden totdat al het deeg is opgebruikt.

Leg de koekjes op een met bakpapier bedekte bakplaat.
Plaats ze 2 cm uit elkaar (je hebt misschien twee bakplaten nodig) en bak ze 7 - 10 minuten.

Laat de koekjes eerst 15 minuten op de bakplaat afkoelen en leg ze dan op een rooster.

Winterkoekjes / Winter Biscuits

Zo maak je sneeuwpoppen

Roer met de drie ingrediënten een dik vloeibaar, witte icing.

Spuit het glazuur op de helft van de koekjes en bewaar de rest voor de sneeuwvlokken.

Spuit een rond randje op de koekjes en laat de icing helemaal drogen.

Spuit dan de cirkels vol met witte icing. Hou een beetje wit apart.

Neem het kleine beetje icing, roer het oranje en roer de rest zwart.

Spuit oranje wortelneuzen op de sneeuwpopkoekjes, spuit er met zwart ogen en monden op.

Gesmolten chocola voor de ogen en mond van de sneeuwpoppen werkt ook prima.

Laat de icing weer helemaal drogen.

Zo maak je sneeuwvlokken

Rol wit glazuur zoals boven en doe er een stipje blauwe voedingskleurstof bij.

Roer de witte icing lichtblauw en spuit randjes op de rest van de koekjes, net zoals bij de vorige.

Laat het glazuur helemaal drogen en spuit de cirkels vol met lichtblauwe icing.

Laat het de icing weer helemaal drogen.

Spuit met de laatste witte icing sneeuwvlok patronen op de blauwe icing, zoals op de foto

Laat de icing weer helemaal drogen.

Tip!

Wil je wat sneller klaar zijn - vooral met jonge kids - dan kun je de lichtblauwe icing vervangen door lichtblauw rolfondant.

Rol het fondant dun uit, steek er cirkels uit en plak ze met een druppel water op de koekjes.

Spuit er sneeuwvlok patronen op met royal icing, zoals hierboven is beschreven.

De koekjes zijn een week houdbaar in een koekblik.

Winterkoekjes / Winter Biscuits



Shopping list

100g unsalted butter, softened
100g caster sugar
2 free range organic eggs
1 teaspoon vanilla extract
30g cornflour
300g plain flour

For Royal icing

225g icing sugar
45g pasteurized egg whites
1 teaspoon lemon juice
blue food colouring
orange and black food colouring or
a small piece dark chocolate

How to make sugar biscuits

Beat the butter and sugar with an electric whisk for 4 minutes until light and fluffy.

Beat in the eggs, one at a time, then add the vanilla.

Whisk in the cornflour and plain flour until the mixture comes together into a dough.

Put the dough between two pieces of baking parchment, and roll out to a 6mm thickness.

Chill for 30 minutes.

Heat the oven to 200C / 180C fan

Peel the top layer of parchment off the dough and cut out circles, using a circular cookie cutter.

Re-roll any offcuts and continue cutting out circles until all the dough is used.

Transfer the cookies to a baking sheet lined with baking paper.

Spacing them 2cm apart (you may need two sheets) and bake for 7-10 minutes.

Leave to cool on the sheet for 15 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely.

Winterkoekjes / Winter Biscuits

To make Snowmen

Stir royal icing with powdered sugar, egg white and drops lemon juice into a thick, just liquid icing. Pipe icing on only half of the biscuits, save the other half of the biscuits for the Snowflakes.

Pipe a round edge on the biscuits and let the icing dry completely. Then fill up the circles with white icing, set a little white icing aside. Allow the biscuits to dry completely.

Take the little bit of white icing, stir in orange colouring and stir black into the rest. Pipe orange carrot noses on the snowman cookies, pipe eyes and mouths on too, using black.

Melted chocolate for the eyes and mouths of the snowmen also works well. Allow the icing to dry completely again.

To make the Snowflakes

Stir white icing as above, set some white aside and then add a tiny dot of blue food coloring. Stir the white icing into light blue and pipe edges on the rest of the biscuits. Just like you did before, for the Snowmen biscuits. Let the icing dry completely.

Fill up the circles with light blue icing, allow it to dry completely again.

Pipe - with the set aside white icing - snowflake patterns on the blue icing, as shown in the photo. Let the icing dry completely again.

Tip! If you want to be ready a little faster - especially with the younger kids - you can replace the light blue icing with light blue fondant icing.

Roll out the fondant thinly, cut out circles and stick them on the cookies with a drop of water. Make snowflake patterns on top of the biscuits with white royal icing, as described above.

Will keep in an biscuit tin for one week.