

Panda koekjes / Panda cookies



Wat heb je nodig voor +/- 30 Pandakoekjes?

- 200 gram bloem
- 125 gram boter (kamertemperatuur)
- 175 gram fijne kristalsuiker
- 1 vrije uitloop ei (kamertemperatuur)
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- rolfondant zwart, wit en lichtrose

Zo maak je de panda koekjes:

Mix boter, vanillesuiker & suiker romig, doe het ei erbij en mix het door.

Zeef bloem met zout en bakpoeder in etappes erbij, mix even door en kneedt met de hand.

Trek folie over de kom en zet hem 30 minuten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg.

Rol tot 1/2 - 1 cm dikte en steek de panda's uit.

Leg de stekers dicht naast elkaar en rol restjes opnieuw uit.

Herhaal dit tot al het deeg op is en zet de koekjes 30 minuten in de ijskast.

Bak de Panda's lichtbruin in 12-15 min. en laat ze afkoelen op een rooster.

Steek met de koekjesvorm fondant uit.

Als de koekjes toch iets uitgelopen zijn is dat niet erg, druk het fondant dan wat uit naar de randen.

Druk de fondant op het koekje en wrijf het rondom aan langs de rand.

Plak de losse fondantdelen op elkaar met een druppeltje water.

Rol een piepklein balletje van rose en druk het plat, als wangen.

Steek oogjes, neus & mond uit en druk snoepballetjes in de ogen.

Met deze Taiwanese uitsteekvormpjes kunnen de Panda's niet mislukken. Met de hand uitgesneden waren ze vast niet zo mooi geworden.

Panda koekjes / Panda cookies



What do you need for +/- 30 Panda cookies?

- 200 grams of flour
- 125 grams of butter (room temperature)
- 175g caster sugar
- 1 free-range egg (room temperature)
- 1 tsp vanilla sugar
- 1 teaspoon baking powder
- icing fondant in black, white and light pink

How to make panda cookies:

Mix butter, sugar and vanilla sugar creamy, put the egg in and mix through. Sift flour, salt and baking powder and add it in little bits.

Mix for several minutes then continue kneading by hand.

Cover the bowl with cling film and place it 30 minutes in the fridge.

Dust the work surface with flour and roll out the dough.

Roll the dough to 1/2 - 1 cm thickness and cut pandas out.

Place them close together and roll leftovers again.

Preheat the oven to 175°C.

Dust the work surface with flour and roll out the dough.

Roll the dough to 1/2 - 1 cm thickness and cut pandas out.

Place them close together and roll leftovers again.

Repeat this until all the dough is used.

Place the cookies 30 minutes in the fridge.

Bake the Pandas light brown in 12-15 minutes and let them cool on a wire rack.

Press the fondant on the cookie and rub it smooth along the edge.

Roll a tiny ball of pink, flatten it, as cheeks. Cut out eyes, nose and mouth and press sprinkles in the eyes.

With these Taiwanese Panda cookie cutters your cookies can not fail. Carved by hand they would not have turned out as pretty.