

Hazenoren-koekjes / Bunny Ears biscuits



Boodschappen

50 gram boter (kamertemperatuur)
50 gram fijne suiker
1/3 vrije uitloop bio-ei (klein)
1/2 theelepel vanille extract
150 gram (Zeeuwse) bloem
1/2 theelepel bakpoeder

Decoratie

poedersuiker, om te strooien
wit rolfondant
roze rolfondat
druppels water

Zo maak je de 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 175°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 figuren uit.
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier en zet ze 1 uur in de ijskast.

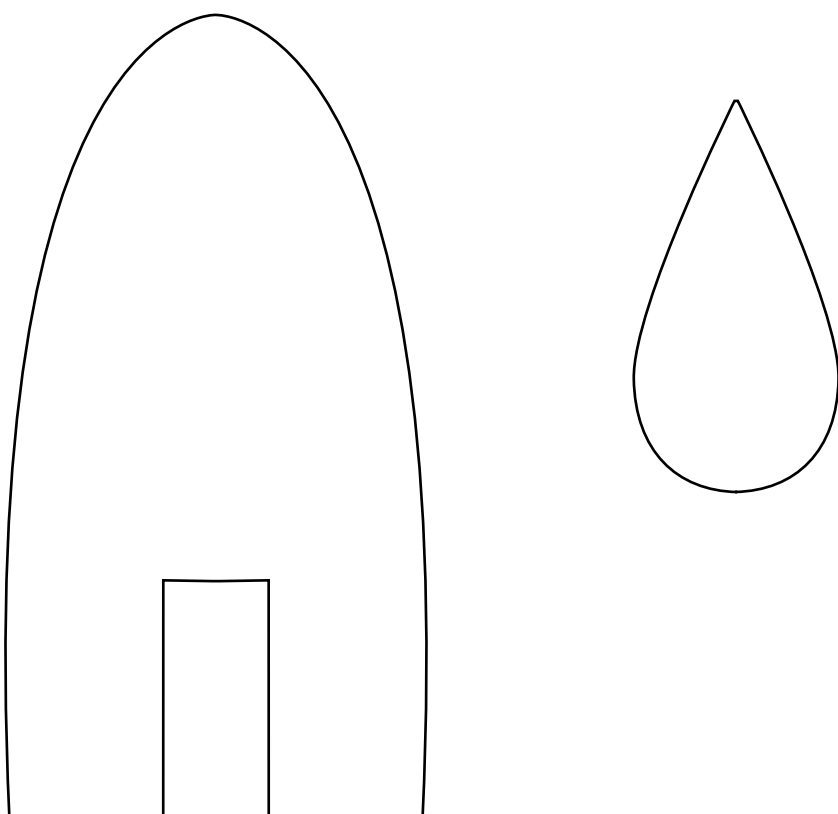
Bak de koekjes 12 - 15 minuten in het midden van de oven.
Neem de koekjes uit de oven als ze licht-goudbruin zijn.
Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.
Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

Hazenoren-koekjes / Bunny Ears biscuits

Strooi poedersuiker op je werkplek en rol het fondant dun uit.

Snij er met behulp van de mal witte hazenoren en roze binnenoren uit.

Plak de fondant oren op de koekjes met een druppel water, eerst de witte, dan de roze.



Hazenoren-koekjes / Bunny Ears biscuits



Shopping List

50g butter (room temperature)
50g caster sugar
1/3 free range organic egg (S)
½ teaspoon vanilla extract
150 gram (Zeeuwse) flour
½ teaspoon baking powder

Icing

icing sugar, to sprinkle
white fondant icing
pink fondant icing
few drops of water

How to make the 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 175°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 the biscuits on a baking tray covered in waxed paper and refrigerate for 1 hour.

Bake the biscuits for 12 - 15 minutes in the middle of the oven.
Remove the biscuits from the oven when they are turning light golden 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.

Hazenoren-koekjes / Bunny Ears biscuits

Sprinkle icing sugar on your work surface and roll out the fondant thinly.

Using the template, cut out white hare ears and pink inner ears.

Stick the fondant ears on the cookies with a drop of water, first the white, then the pink.

