

Moederdag Hartenkoekjes / Mother's Day Heart Biscuits



Voor de koekjes

250 gram ongezoeten boter, zacht
250 gram fijne suiker
2 vrije uitloop bio-eieren, licht losgeklopt
1 theelepel vanille-extract
500 g bloem
1/2 theelepel bakpoeder

Voor het glazuur

200 gram poedersuiker
ongeveer 1 eetlepel water
3 druppels citroensap
roze voedingskleurstof

Zo maak je hartenkoekjes

Verwarm de oven voor op 175°C / 165°C hetelucht

Zeef de bloem met het bakpoeder en zet het even opzij.
Mix de boter met de suiker tot het bleek en romig is.
Klop de losgeklopte eieren er door en de vanille suiker.
Voeg in gedeelten het meelmensel toe en vouw het in.

Kneed het deeg een minuutje met de hand door, tot het mooi glad is.
Rol het uit tot 0.5cm dikte en steek de koekjes uit
Leg de koekjes op een bakplaat waarop bakpapier ligt.
Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de koekjes in 10-12 minuten lichtbruin.

Zo maak je glazuur

Pers citroensap of ontdooi het.

Zeef de poedersuiker in een mixerkom, voeg het water er aan toe en mix tot het dik-vloeibaar is.
Voeg iets meer water toe als het **te** dik is, doe er 3 druppels citroensap bij en mix het glazuur glad.
Schep wat glazuur in een spuitzak, spuit dunne, witte randjes rondom op de koekjes, laat drogen.

Kleur het glazuur pastel roze. Met de kleurstof en maak het iets vloeibaarder met druppels water.
Spuit de helft van de koekjes vol met pastel roze icing.
Mix er dan wat meer kleurstof door en maak de andere helft fel roze, laat het glazuur harden.

Moederdag Hartenkoekjes / Mother's Day Heart Biscuits



For the biscuits

250g unsalted butter, soft
250g caster sugar
2 free range organic eggs, lightly beaten
1 teaspoon vanilla extract
500g plain flour
1/2 teaspoon baking powder

For the glaze

200g icing sugar
1 - 2 tablespoons water
3 drops lemon juice
pink food colouring

How to make heart biscuits

Preheat the oven to 175°C / 165°C Fan

Sift the flour with the baking powder and set it aside.

Mix the butter with the sugar until pale and creamy.
Beat in the briefly beaten eggs and the vanilla extract.
Add the flour mixture in parts and fold it in.

Knead the dough by hand for a minute or so until smooth.
Roll the dough out to 0.5cm thickness and cut out the biscuits.
Place the biscuits on a baking tray lined with waxed paper.
Slide the baking tray in the middle of the oven and bake the cookies for 10-12 minutes light brown.

How to make the glaze

Squeeze lemon juice or thaw it.

Sift the icing sugar into a mixer bowl, add the water and mix until thick.
Add a little more water if it is too thick, add 3 drops of lemon juice and mix the glaze until smooth.
Put some icing in a piping bag and pipe thin, white edges all around the biscuits, allow it to set.
Colour the icing pastel pink and make it a little more fluid by adding drops of water at a time.
Pipe half of the biscuits with pastel pink icing between the lines.
Then mix in some more food colouring and pipe the other half with hot pink, let the icing set.

Moederdag Hartenkoekjes / Mother's Day Heart Biscuits