

Geglazuurde koekringen / Iced Rings



Boodschappenlijstje

De koekjes

75 gram ongezouten boter, zacht
125 gram bloem, plus extra om te bestuiven
25 gram maïzena
60 gram fijne suiker
½ theelepel vanille extract
1 vrije uitloop bio-eidooier

Glazuur

200 gram royal icing sugar
3 gepasteuriseerde eiwitten
druppels citroensap
voedingskleurstof, roze; oranje; geel; paars
Dit heb je ook nodig
een 7cm en een 2cm ronde uitsteker

Zo maak je de koekjesringen

Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hetelucht, leg bakpapier op de bakplaat

Doe boter, bloem, maïzena, suiker en vanille in een keukenmachine, mix tot het net gemengd is.

Voeg de eidooier toe en blitz kort om te combineren.

Neem het deeg uit de keukenmachine en kneed licht tot een glad deeg.

Vorm er een dun rondje van en vries 5 minuten in.

Bestuif je werkvlak met bloem en rol het deeg uit tot de dikte van een muntstuk van 1 euro.

Doop een uitsteekvormpje van 7 cm in bloem, steek 12 cirkels uit (rol restjes deeg opnieuw uit).

Steek het midden van elk koekje uit, met een uitsteekvormpje van 2 cm.

Leg de koekjes op de bakplaat.

Vries de koekjes 5 minuten in tot ze stevig zijn, bak ze in 10-12 minuten gaar en licht goudbruin.

Laat ze na het bakken 5 minuten afkoelen op de bakplaat en leg ze dan op een rooster.

Geglazuurde koekringen / Iced Rings

Terwijl de koekjes afkoelen, begin je aan het glazuur

Klop poedersuiker, eiwit en citroen samen tot je een glad, dik vloeibaar glazuur hebt.
Verdeel het over 5 kommen en zet wat wit glazuur opzij, geef 4 kommen elk een andere kleur.

Werk koekje voor koekje!

Druk elk koekje in het glazuur in een van de kommen, maar dompel niet het hele koekje onder.
Schraap overtollig druipend glazuur voorzichtig weg.
Leg het koekje voorzichtig op een bakmat, met de glazuurkant naar boven.

Schep het witte glazuur in een spuitzak en knip het puntje eraf.
Spuit dunne lijntjes over het koekje en trek er een prikker door om een veertjes-effect te krijgen.
Herhaal dit met de verschillende kleuren en maak lijntjes totdat alle koekjes gedaan zijn.

Laat nu het glazuur lopstijven en dan serveren!

Geglazuurde koekringen / Iced Rings



Shopping list

For the biscuits

75g unsalted butter, softened
125g plain flour, plus extra to dust
25g cornflour
60g caster sugar
½ teaspoon vanilla extract
1 free range organic egg yolk

For the icing

400g royal icing sugar
3 pasteurized egg whites
pink, orange, yellow, purple gel food colouring
drops of lemon juice

You will also need

a 7cm and a 2cm round cutter

How to make iced biscuits

Preheat oven 200°C / 180°C fan

Put butter, flour, cornflour, sugar and vanilla in a food processor, blitz until just combined.

Add in the egg yolk and blitz briefly to combine.

Remove from the food processor and knead lightly to form a smooth dough.

Shape into a thin round and freeze for 5 minutes.

Lightly flour two baking trays.

Flour the work surface and then roll the dough out to the thickness of a £1 coin.

Flour a 7cm cutter and stamp out 12 circles, re-rolling the dough if necessary.

Cut out the center of each biscuit with a 2cm cutter and transfer the biscuits to the baking trays.

Freeze the biscuits for 5 minutes until firm, bake for 10-12 minutes, until baked and lightly golden. Once baked, allow to cool for 5 minutes on the tray and then transfer to wire rack.

Geglazuurde koekringen / Iced Rings

While the biscuits are cooling, you start to make the icing

Beat icing sugar, egg white and lemon juice together until you have a smooth, thick liquid icing. Divide it between 5 bowls and set aside some white icing, give 4 bowls a different colour each.

Work cookie after cookie!

Press each cookie into the frosting in one of the bowls, but don't submerge the entire cookie.

Carefully scrape off any excess dripping frosting.

Carefully place the cookie on a baking mat, icing side up.

Spoon the white icing into a piping bag and cut off the tip.

Pipe thin lines over the wet icing and pull a skewer through to get a feathery effect.

Repeat this with the different colours and make feathery lines until all cookies are done.

Now let the icing set and then serve!