

Aftel-koekjes / Count Down 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 het glazuur

1 gepasteuriseerd eiwit
250 gram poedersuiker
druppels citroensap
voedingskleurstof, in 4 kleuren

Zo maak je 30 - 35 aftel-koekjes

Klop boter en suiker met een elektrische garde in 4 minuten licht en luchtig.

Klop de eieren er 1 voor 1 door en klop dan de vanille er door.

Zeef de bloem met de maizena en schep het erdoor tot je een samenhangend deeg hebt.

Rol het deeg in een bal, verpak het in vershoudfolie en koel het deeg 30 minuten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 200C / 180C hetelucht

Rol het deeg uit tot een dikte van 6mm en snij het in een rechthoek van x cm.

Snij er dan stroken van cm breed van, met een scherp mesje.

Rol eventuele restjes opnieuw uit en blijf ongeveer gelijke stroken snijden tot het deeg op is.

Leg de koekjes op een bakplaat met bakpapier.

Plaats de koekjes 2 cm uit elkaar (je hebt twee platen nodig) en bak ze 7 - 10 minuten.

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

Roer royal Icing van alle ingrediënten samen, laat de helft wit, roer de andere helft in 4 kleuren.

Spuit een randje op de koekjes en laat de icing drogen, spuit de koekjes vol met wit.

Laat de icing weer goed drogen en spuit dan cijfers van 10 naar 1 op het witte vlak.

Laat de icing op de aftelkoekjes weer heel goed drogen.

Nu maar wachten op 31 december, om 10 seconden voor twaalf gaan we aftellen!

Aftel-koekjes / Count Down 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 the icing

1 pasteurized egg white
250g icing sugar
few drops of lemon juice
food colouring, in 4 colours

How to make Count Down 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 long rectangles, using a sharp knife.
Re-roll any offcuts and continue cutting out long rectangles 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.

Stir royal icing with all the ingredients together, leave half white, stir the other half in 4 colors.
Pipe a ridge on the cookies and let the icing dry, then pipe the cookies white inside the ridge.
Let the icing dry well again and then pipe on numbers from 10 to 1, on the white surface.
Let the icing on the countdown cookies dry completely again.

Now we have to wait for countdown, on December 31st 10 seconds to midnight!