

Slakkenkoekjes / Snail biscuits



Boodschappen

75 gram boter (kamertemperatuur)

75 gram fijne suiker

½ vrije uitloop bio-ei (klein)

½ theelepel vanille extract

125 gram (Zeeuwse) bloem

¼ theelepel bakpoeder

rolfondant, in diverse kleuren
of roer glazuur

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 en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C

Leg het deeg op een bakmat of op bakpapier en bedek het met bakpapier.

Rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek er slakken uit.

Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier en laat ze nog 30 minuten koelen.

Bak de koekjes 12 - 15 minuten, in het midden van de oven.

Neem de koekjes uit de oven als de randen licht goudbruin kleuren.

Laat de slakkenkoekjes enkele minuten op het bakblik liggen.

Schuif ze dan voorzichtig op een rooster en laat ze verder afkoelen.

Terwijl de koekjes afkoelen roer je het glazuur

Roer een wit glazuur van 150g poedersuiker, 1 - 2 eetlepels water en 3 druppels citroensap.

Verdeel het glazuur over 3 bakjes en roer er twee vrolijke kleurtjes door.

Laat wat glazuur op het slakkenhuis lopen en duw het met een theelepeltje uit naar de randen.

Spuut er met een klein puntzakje een witte spiraal op en laat het glazuur drogen

Slakkenkoekjes / Snail biscuits



Shopping List

125g butter (room temperature)
125g caster sugar
½ free range organic egg (S)
½ teaspoon vanilla extract

125g (Zeeland) plain flour
¼ teaspoon baking powder
fondant icing, in various colours
or stir the icing

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 and put it for at least 1 hour in the refrigerator.

Preheat the oven to 170°C

Place the dough on a baking mat or waxed paper and cover it with baking paper.
Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out snails.
Place the biscuits on a baking tray covered with waxed paper, cool for 30 minutes more.
Bake the biscuits for 12 - 15 minutes, in the middle of the oven.
Remove the biscuits from the oven when the edges are turning a light golden brown.
Let the Snail biscuits rest on the baking tray for a few minutes.
Then slide them carefully on a wire rack and allow them to cool completely.

Stir the icing while the cookies are cooling

Stir a white icing of 150g icing sugar, 1 - 2 tablespoons water and 3 drops of lemon juice.
Divide the icing over 3 bowls and stir in two fun colours.
Let some icing run onto the snail's house and push it out to the edges with a small teaspoon.

Pipe a white spiral on it with a small piping bag and let the icing dry