

## Mickey & Minnie koekjes / Mickey & Minnie biscuits



### Boodschappen

125 gram Zeeuws bloem  
75 gram boter (kamertemperatuur)  
75 gram fijne suiker  
1/3 vrije uitloop bio-ei, losgeklopt  
(kamertemp.)  
½ theelepel vanille essence  
½ theelepel bakpoeder  
zwart, rood, geel en wit rolfondant  
regenboog sprinkels  
zwarte eetbare viltstift

### Zo maak je de koekjes

Roer de bloem en het bakpoeder door elkaar.

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.

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 170°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 de figuren uit.

Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak ze 8 - 10 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 rusten.

Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

Steek de broekjes en knopen, hoofden en gezichten plus alle andere delen uit rolfondant.

Plak het op met een druppel water en druk de spinkeltjes in Minnie's strik.

Maak Mickey's neus en Minnie's wimpers met de zwarte viltstift.

## Mickey & Minnie koekjes / Mickey & Minnie biscuits



### Shopping list

125g plain flour  
75g butter (room temperature)  
75g fine sugar  
1/3 free-range organic egg, beaten  
(room temp.)  
½ teaspoon vanilla essence  
½ teaspoon of baking powder  
black, red, yellow, white fondant icing  
rainbow sprinkles  
edible black marker

### How to make the biscuits

Stir the flour and baking powder until combined.

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.

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 170°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 them on a baking tray covered in waxed paper.

Bake them for 8 - 10 minutes in the middle of the oven.

Remove the biscuits from the oven when they are turning light 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.

Cut the pants and buttons, heads and faces plus all other parts out of rolled fondant.

Stick it on with a drop of water and press the sprinkles into Minnie's bow.

Draw Mickey's nose and Minnie's eye lashes using the black marker