

Chinees Nieuwjaar Paardenkoekjes / Chinese New Year's Horse biscuits



Boodschappen

125 gram bloem

75 gram boter (kamertemperatuur)

75 gram fijne suiker

½ vrije uitloop ei (kamertemp.)

1 theelepel vanille essence

½ theelepel bakpoeder

poedersuiker, om te strooien

diverse kleuren rolfondant

eerbare goudverf

een penseel

zwarte viltstift, eerbare

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 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 figuren uit.

Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak ze 7 - 10 minuten in het midden van de oven.

Neem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin zijn.

Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.

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

Bestrooi je werkvlak met poedersuiker.

Rol het fondant dun uit, steek er paardjes uit en plak ze met een drup water op de koekjes.

Verf manen, staarten en hoefjes met de goudverf.

Geef de paardjes een oog met de viltstift of met een sprinkeltje.

Gelukkig Chinees Nieuwjaar!

Chinees Nieuwjaar Paardenkoekjes / Chinese New Year's Horse biscuits



Shopping List

125 gram flour
75 g butter (room temperature)
75g caster sugar
½ free range egg (room temperature)
1 teaspoon vanilla essence
½ teaspoon baking powder

icing sugar, to sprinkle
various colours fondant icing
edible gold paint
a paintbrush
black felt-tip pen, edible

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 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 7 - 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.

Sprinkle your work surface with powdered sugar.
Roll out the fondant thinly, cut out horses and stick them on the cookies with a drop of water.
Paint manes, tails and hooves with the gold paint.
Give the horses an eye with the felt-tip pen or with a sprinkle.

Happy Chinese New Year!