

## Diwali-koekjes / Diwali Biscuits



### Boodschappenlijst voor 25 koekjes

150 gram boter,  
150 gram fijne suiker  
1 klein vrije uitloop bio-ei, losgeklopt  
1 theelepel vanille extract  
250 gram Zeeuws bloem + 1 theelepel bakpoeder

### Icing

250 gram poedersuiker  
1 theelepel citroensap  
50 gram gepasteuriseerd eiwit  
voedingskleurstof

### 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 romig geheel.  
Voeg het losgeklopte ei en de vanille toe, mix nog een minuut.

Voeg het bloemmengsel geleidelijk aan de botermix toe, vouw het in tot alles goed gemengd is.  
Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier en kneed het snel met de hand door.  
Verpak het deeg in vershoudfolie en zet 30 minuten in de ijskast.

### Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht

Leg het deeg op een bakmat, kneed kort door en bedek het met vershoudfolie.  
Rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek er cirkels 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 lichtbruin zijn maar laat de oven aan.  
Laat de koekjes enkele minuten op het bakblik rusten.  
Leg de koekjes dan op een rooster en laat ze verder afkoelen.

## Divali-koekjes / Diwali Biscuits

**Royal Icing maken is niet moeilijk, je moet het alleen vaker doen om er gevoel voor te krijgen.**

De exacte dikte van het glazuur hangt ervan af of je lijnen wil opspuiten of dat je binnen die lijnen wil opvullen met icing.

In het eerste geval maak je het glazuur wat dikker want je wil liefst stakke lijnen maken.

Maar wil je opvullen dan is het fijn als het glazuur iets dunner is en uitvloeit.

### **Zo maak je Royal Icing**

Doe de suiker en de eiwitten in een mixerkom en voeg het citroensap toe.

Klop het tot een glanzend, glad glazuur.

Verdeel het glazuur over zoveel bakjes als je kleuren wil maken.

Voeg kleurstof toe per druppel en roer tot de juiste kleur verschijnt.

Nu kun je het dikke glazuur opspuiten in lijnen.

**Tip! Vul de icing tussen de lijnen op door er per theelepel water door te roeren, om de icing wat lossier te maken.**

**Wij streven niet naar het perfecte koekje, we willen wel graag dat onze koekjes er leuk uitzien en we doen daar altijd ons best voor.**

Wat we vooral graag willen is dat de mini-monsterjes onze koekjes lekker vinden en dat ze het leuk om ze te (helpen) maken.

Beste bewijs hiervoor is dat onze koekjes gemiddeld in 10 minuten verdwenen zijn!

**Tip!** Voor het opspuiten van de icing kijk ik op youtube naar [professionals](#) om te zien hoe zij werken. Dan blijf ik proberen om precies na te doen wat de dames in de filmpjes laten zien. ;))

**Oefening baart tenslotte kunst, veel succes gewenst!**

## Diwali-koekjes / Diwali Biscuits



### Shopping list

150g soft butter, room temperature  
150g caster sugar  
250g plain flour  
1 small free-range organic egg, beaten, room temp.  
1 teaspoon vanilla extract + 1 teaspoon of baking powder

### Icing

250g icing sugar  
1 teaspoon lemon juice  
50 g pasteurized egg whites  
food colouring

### 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 whisked egg and vanilla and mix for another minute.

Add the flour mixture gradually to the butter mixture, fold it in until 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 30 minutes in the refrigerator.

### Preheat the oven to 180°C / 160°C Fan

Place the dough on a baking mat, knead it briefly and cover it with cling film.  
Roll it to a thickness of 1 cm then cut out circles.  
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 a light golden brown.  
Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.  
Place the biscuits on a wire rack and allow them to cool completely.

## Diwali-koekjes / Diwali Biscuits

**Making Royal Icing is not difficult, you just have to do it often to get a feel for it.**

The exact thickness of the icing depends on whether you want to pipe lines or whether you want to fill up with icing.

In the first case you make the glaze a bit thicker because you want to make nice straight lines. But if you want to fill up, it is nice if the icing is slightly thinner and flows out.

### **How to make Royal Icing**

Place the sugar and egg whites in a mixer bowl and add the lemon juice.

Beat it into a glossy, smooth glaze.

Divide the icing over as many bowls as you want to make colors.

Add food coloring drop by drop and stir until correct color appears.

Now you can pipe the thick icing in lines.

**Tip! To fill up with icing between the lines, stir in water per teaspoon, to loosen the icing up a little bit.**

**We don't strive for the perfect cookie, we do want our cookies to look nice and we always do our best to make that happen.**

What we especially like is that the mini-monsters love to eat our cookies and that they enjoy (helping) making them.

Best proof of this is that on average our cookies are gone in 10 minutes!

### **Tip!**

Before piping on the icing, I watch [professionals](#) on YouTube to see how they work.

Then I keep trying to imitate exactly what the ladies in the videos show. ;))

**After all, practice makes perfect, good luck!**