

Zo bak je zwaarden (koekjes) / How to bake swords (biscuits)



Boodschappen

75 gram boter (kamertemperatuur)
75 gram fijne suiker
1/2 vrije uitloop bio-ei (klein)
1/2 theelepel vanille extract
125 gram (Zeeuwse) bloem
1/2 theelepel bakpoeder

grijs rolfondant (of kneed wit en zwart)
bruin rolfondant
poedersuiker, om te strooien

Zo maak je de zwaarden

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 een bijenwasdoek en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 175°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 zwaarden uit.
Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier en zet ze 30 minuten in de ijskast.

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

Zo bak je zwaarden (koekjes) / How to bake swords (biscuits)



Shopping List

75g butter (room temperature)
75g caster sugar
1/2 free range organic egg (S)
½ teaspoon vanilla extract
125 gram (Zeeland) flour
½ teaspoon baking powder

gray fondant icing (or knead white with black)
brown fondant icing
icing sugar, to sprinkle

How to make the sword 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 a beeswax wrap and put it for at least 1 hour in the refrigerator.

Preheat the oven to 175°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 swords.

Place the biscuits on a baking tray covered in waxed paper and refrigerate for 30 minutes.

Bake the swords 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.

Slide them with the waxed paper carefully on a wire rack and allow them to cool completely.