

Creeperkoekjes / Creeper 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

100 gram poedersuiker
1 theelepel citroensap
+/- 2 - 3 eetlepels water
groene voedingskleurstof
Zwart en roze rolfondant

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 10 - 12 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.

Maak intussen het glazuur

Doe poedersuiker, citroen en water in een kom.
Roer alles door elkaar tot je een glad glazuur hebt.
Roer er drupjes kleurstof door tot het de juiste kleur heeft.
Smeer het glazuur op de koekjes met een paletmes.

Zo maak je Endermen

Rol zwart fondant dun uit, steek er vierkanten uit en snij er ook stroken uit.
Snij ook een strookje roze af en snij dan uit alle stroken kleine vierkantjes.
Plak de zwarte vierkanten op de overgebleven, onbedekte koekjes.
Maak gezichten op de Creepers en de Endermen met de blokjes.

Creeperkoekjes / Creeper 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

100g icing sugar
1 teaspoon lemon juice
+/- 2-3 tablespoons water
Green food colouring
black and pink fondant icing

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 10 - 12 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.

Meanwhile, make the icing

Place icing sugar, lemon and water in a bowl.
Stir everything together until you have a smooth glaze.
Stir in drops of food coloring until it is the right color.
Spread the icing on the cookies with a palette knife.

How to make Endermen

Roll out black fondant thinly, cut out squares and cut strips.
Also cut a strip of pink and then cut small squares from all the strips.
Stick the black squares on the remaining uncovered cookies.
Make faces on the Creepers and the Endermen with the cubes.

Creeperkoekjes / Creeper biscuits