

Leeuwenpoten-koekjes / Lion Paws 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
poedersuiker, om te bestrooien
zakje zachte karamel toffees

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 losgeklopte ei en de vanille toe, mix nog een minuut.

Voeg het bloemmengsel geleidelijk aan de botermix toe, mix 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 het minstens 30 minuten 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 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.
Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

Leg een bakmat op je werkplek, strooi er poedersuiker over en leg er een karamel toffee op.
Rol de karamel plat met een deegroller en steek er kleine hartjes en cirkels uit.
Als de toffees te hard zijn om te rollen, hou ze dan een minuut in je hand om zacht te maken.

Leg de karamelvormpjes op de koekjes, zodat ze op een leeuwenpoot-afdruk lijken.
Leg de koekjes op het vel bakpapier terug op een bakplaat en zet de koekjes terug in de oven.
Verwarm ze 2 minuten om de karamel op hun plaats te plakken.
Verhuis de leeuwenpoot-koekjes naar een rooster om helemaal af te koelen.

Leeuwenpoten-koekjes / Lion Paws Biscuits



Shopping list

150g soft butter, room temperature
150g caster sugar
1 small free-range organic egg, beaten, room temp.
1 teaspoon vanilla extract

250g plain flour
1 teaspoon of baking powder
icing sugar, to sprinkle
soft caramel fudge

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, mix 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 at least 30 minutes 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 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 light brown but keep the oven on.
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.

Put a baking mat on your work space, dust it with icing sugar then place a caramel on it.
Use the rolling pin to flatten the caramel and cut out small hearts and circles.
If the fudge is too hard to roll out, hold it between your hands for a minute to soften it.

Place the caramel cut outs on the biscuits, to resemble a lion's paw print.
Place the biscuits back on the sheet on the baking tray then slide them back in the oven.
Heat the cookies for 2 minutes to stick the caramel prints in place.
Transfer the Lion Paw Prints biscuits to a wire rack to cool completely.