

## Zomerkoekjes / Summer biscuits



### **Boodschappenlijstje**

125 gram boter (kamertemperatuur)  
125 gram fijne suiker  
1 vrije uitloop bio-ei (klein)  
1 theelepel vanille extract  
250 gram (Zeeuwse) bloem  
½ theelepel bakpoeder

### **Decoratie**

Diverse kleuren rolfondant

### **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 het romig is.  
Voeg het ei en de vanille toe, mix nog een minuutje.

Zeef de bloem met het bakpoeder en roer het door elkaar.  
Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe, vouw in tot alles goed gemengd is.  
Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier, kneed het kort met de hand door.  
Verpak het deeg in een bijenwas vershouddoek en zet 1 uur in de ijskast.

### **Verwarm de oven voor op 175°C en leg bakpapier op de bakplaat**

Kneed het deeg kort door met de hand en rol het uit tot een dikte van 1cm  
Steek er figuren uit, leg de koekjes op de bakplaat en dek ze af met de bijenwasdoek.  
Zet de bakplaat nog 30 minuten terug in de ijskast, dit voorkomt dat de koekjes uitlopen.

Bak de koekjes in 12-15 minuten gaar, in het midden van de oven.  
Neem de koekjes uit de oven als ze licht goudbruin kleuren.  
Laat de koekjes enkele minuten op het bakblik liggen.  
Verhuis ze dan voorzichtig naar een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

### **Rol en steek rolfondant uit en plak het met druppels water op de koekjes.**

## Zomerkoekjes / Summer biscuits



### Shopping List

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

### To decorate

Various colours fondant icing

### 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 creamy.  
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 and fold in until everything is well combined,  
Take the dough from the bowl, place it on waxed paper., and knead it briefly by hand.  
Wrap the dough and place it in the refrigerator for 1 hour.

### Preheat the oven to 175°C and place waxed paper on the baking tray

Knead the dough briefly by hand and roll it out to a thickness of 1cm  
Cut out the figures, place the biscuits on the baking tray and cover with the beeswax cloth. and  
Place the tray back in the refrigerator or 30 minutes, this prevents the biscuits running out.

Bake the biscuits for for 12-15 minutes, in the middle of the oven.  
Remove the biscuits from the oven when they turn light golden brown.  
Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.  
Transfer the biscuits carefully to a wire rack and allow them to cool completely.

### Roll and cut out fondant icing and stick it on the biscuits using drops of water