

## Wolken en parapluutjes-koekjes / Clouds and Umbrellas biscuits



### **Boodschappen**

375 gram bloem  
225 gram fijne suiker  
1½ theelepel vanille essence  
gekleurd rolfondant

225 gram boter (kamertemperatuur)  
1 vrije uitloop ei (kamertemp.)  
1 theelepel bakpoeder  
eetbare schrijfstiften

### **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 cirkels uit.  
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.  
Bak ze 12 - 15 minuten in het midden van de oven.  
Neem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin 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.

Steek parapluutjes en wolken uit rolfondant en plak ze op met een druppel water.  
Geef de wolken gezichtjes met de eetbare schrijfstiften.

**Nu het buiten weer droog is geven we gezellig een thee partijtje!**

## Wolken en parapluutjes-koekjes / Clouds and Umbrellas biscuits



### Shopping List

375 gram flour  
225g caster sugar  
1½ teaspoon vanilla essence  
various colours icing fondant

225 g butter (room temperature)  
1 free range egg (room temperature)  
5 grams baking powder  
edible felt tip pens

### How to make the biscuits

Stir the flour and baking powder until combined.  
Place the soft butter in a large bowl and 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 clingfilm.  
Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out circles.  
Place the biscuits on a baking tray covered in waxed paper.  
Bake them for 12 - 15 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.

Cut clouds and umbrella's from the fondant icing, stick them on with a drop of water.  
Draw faces on the clouds with the edible writing pens.

**Now it is dry again outside we can have a cozy tea party!**