

DE INGREDIENTEN

- 185gr ongezoeten roomboter
- 125gr witte basterdsuiker
- Snufje zout
- Half ei, losgeklopt
- 250gr Zeeuwse of Patisseriebloem

HomeMade
BY MARGREET

VERDER NODIG

- Deegroller
- Plastic folie
- Bakpapier
- Bakplaat
- Extra bloem om je werkblad te bestuiven
- Poedersuiker om je werkblad te bestuiven voor het fondant

KOEKJES BAKKEN

- Meng alle droge ingrediënten door elkaar
- Kneed de natte ingrediënten erdoor tot een soepel deeg
- Verpak het deeg in plastic folie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast
- Verwarm de oven voor op 160 graden hetelucht
- Bedek de bakplaat met bakpapier
- Bestuif je werkblad met bloem
- Rol het deeg uit tot +/- 3mm dikte
- Druk de stempels voorzichtig in het deeg
- Steek daarna met de uitsteker de gestempelde afdruk uit
- Het deeg dat overblijft kun je kort opnieuw doorkneden en uitrollen totdat al het deeg opgebruikt is
- Leg de uitgestoken koekjes op de beklede bakplaat
- Bak de koekjes +/- 15 minuten (kan per oven verschillend zijn) tot ze goudbruin zijn

EXTRA OPTIE KOEKJES DECOREREN

- Kneed het fondant goed door tot het soepel is
- Rol het fondant zo uit tot +/- 2mm dikte
- Druk de stempel in het fondant
- Steek daarna met de uitsteker de gestempelde afdruk uit
- Met een zwarte eetbare stift kun je details aanbrengen zoals de wenkbrauwen en de ogen

TIPS EN TRUCKS

- Verwerk het deeg goed koud, dan blijft de vorm het beste bewaard tijdens het bakken, wordt je deeg door de kinderhandjes te warm, geen probleem gewoon weer een half uurtje koelen in de koelkast. Of neem op voorhand steeds kleine beetje deeg uit de koelkast
- Zorg dat je werkblad voldoende bestoven is met bloem, als het deeg plakt aan je werkblad dan trek je de koekjes weer uit hun vorm
- Laat de koekjes rustig afkoelen op het bakpapier, als je ze te snel / te warm verplaatst heb je kans op scheuren

BEHOUD VAN DE UITSTEKERS

- De uitstekers zijn van biologisch afbreekbaar en voedselveilig plastic en kunnen daardoor niet tegen hitte
- De uitstekers mogen daarom NIET in de vaatwasser of de oven en mogen alleen afgewassen worden met een lauwwarm sopje (nooit warmer dan 40°C.)

Heel veel plezier met je set!

Groetjes Margreet

Homemade
BY MARGREET