

Bloemenkoekjes / flower biscuits



Boodschappen

koekjes

85 gram fijne suiker
140 gram zachte boter, in blokjes
2 vrije uitloop eidooiers
1 theelepel vanille extract
250 gram bloem + extra om te strooien
1 theelepel bakpoeder

decoratie

eetbare viooltjes
2 vrije uitloop eiwitten
wat suiker
pastelkleurig rolfondant
optioneel: eetbare glitterpoeder

Zo maak je de koekjes

Roer bloem en bakpoeder door elkaar.
Doe de boterblokjes in de mixerkom en voeg er de suiker aan toe.
Mix boter en suiker op de middelste snelheid tot een luchtig geheel.
Voeg de eidooiers en de vanille toe, mix nog een minuut.

Voeg de bloemmix geleidelijk aan de botermix toe, mix tot alles goed gemengd is.
Leg het deeg op bakpapier en kneed het snel met de hand door.
Verpak het deeg in plasticfolie en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Leg het deeg op bakpapier en bedek het met plasticfolie.
Rol het deeg uit tot 1 cm dik, steek er bloemencirkels uit, zet ze weer 1 uur in de koelkast.
Leg de koekjes op bakpapier op de bakplaat, bak ze 8-10 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.

Rol intussen de rolfondant dun uit en steek er pastelkleurige bloemen uit.
Plak de fondant met een drup honing op de koekjes, zet de bloemen er op en serveer gelijk!

! Je kunt de bloemen dun met eiwit bestrijken en er suiker over strooien voor een bevroren effect.

Bloemenkoekjes / flower biscuits



Shopping list

Biscuits

85g fine sugar
140g soft butter, in cubes
2 free range yolks
1 teaspoon vanilla extract
250g flour + extra to dust
1 teaspoon baking powder

decoration

edible pansies
2 free range egg whites
some sugar
pastel coloured icing fondant
optional: edible glitter powder

How to make the biscuits

Stir the flour and baking powder to combine.
Place the butter cubes in a large bowl and add the sugar.
Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.
Add the egg yolks and vanilla extract and mix for a minute.
Add the flour mixture gradually to the butter mixture.
Mix until everything is well combined,
Place the dough on waxed paper and 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 waxed paper then cover it with cling film.
Roll out the dough to a thickness of 1 cm, cut out flowers then place in the fridge for 1 hour.
Place the biscuits on waxed paper on a baking tray.
Bake the biscuits for 8 - 10 minutes in the middle of the oven.
Remove the cookies from the oven when they are light brown.
Leave them a few minutes on the baking tray.
Slide the waxed paper with the biscuits carefully on a wire rack, allow them to cool completely.

Meanwhile roll fondant icing thinly then cut out the pastel coloured flowers.
Stick the icing on the biscuits with a drop of honey, stick the flowers on and serve immediately!

! You can brush the flowers thinly with egg white then sprinkle sugar on for a frosted look.