

Kamelen-koekjes / Camel Biscuits



Boodschappen

125 gram bloem

75 gram boter (kamertemperatuur)

75 gram fijne suiker

½ vrije uitloop ei (kamertemp.)

1 theelepel vanille extract

½ theelepel bakpoeder

rolfondant, lichtbruin

kleine stukjes rolfondant, diverse kleuren

eetbare goudverf

keukenkwastje

eetbare viltstift, zwart

optioneel: melkchocolade, gesmolten

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 een luchtig geheel.
Voeg het ei en de vanille toe, mix nog een minuut.

Zeef de bloem met het bakpoeder en roer het door elkaar.
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 figuren uit.
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.
Bak ze 7 - 8 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 kamelen uit rolfondant en snij gekleurde dekjes, plak op met een druppel water.
Snij de onderkant van de dekjes in (franje) en verf de franje goudkleurig
Teken zwarte oogjes op de kamelen met de viltstift.
Doop de overige koekjes in de au bain marie gesmolten chocola en laat de chocola drogen.

Kamelen-koekjes / Camel Biscuits



Shopping List

125 gram flour	fondant icing, light brown
75 g butter (room temperature)	small pieces fondant icing, various colours
75g caster sugar	edible gold paint
½ free range egg (room temperature)	kitchen paint brush
1 teaspoon vanilla extract	edible black felt tip pen
½ teaspoon baking powder	optional: milk chocolate, melted

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 fluffy.
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.
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 cling film.
Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out figures.
Place them on a baking tray covered in waxed paper.
Bake them for 7 - 8 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 camels out of fondant icing and cut out coloured blankets, stick on with a drop of water.
Press in the bottom of the covers (like a fringe) and paint the fringe gold.
Draw black eyes on the camels with the felt-tip pen.
Dip the remaining cookies in the au bain marie melted chocolate and let the chocolate dry.