

Strandkoekjes / Beach Biscuits



Boodschappenlijstje

125 gram bloem
75 gram zachte boter
75 gram fijne suiker
½ vrije uitloop bio-ei (kamertemperatuur)
1 theelepel vanille extract
¼ theelepel bakpoeder

Zo maak je strandkoekjes

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 snel tot alles goed gemengd is.
Neem het deeg uit de kom en 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 175°C

Leg het deeg op een bakmat 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 10 - 12 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, leg ze dan op een rek en laat ze verder afkoelen.

De decoratie

Kneed het rolfondant zacht, rol het dun uit en steek er harten uit.
Snij de punt van het hart er af met een scherp mesje, in een golvend lijntje.
Plak de fondant met een druppel water op de koekjes.
Strijk heel dun honing op de punt van de koekjes en strooi er dun rietsuiker over.
Roer van water, suiker en 3 druppels citroensap glazuur en spuit er een randje branding op.
Steek rondjes gekleurd fondant uit, druk ze ovaal en rol bandjes van een slipper, plak ze op.

Plak de slippertjes op het strand en je bent klaar!

Strandkoekjes / Beach Biscuits



Shopping List

125 gram flour
75 g butter (room temperature)
75g caster sugar
½ free range organic egg (room temperature)
1 teaspoon vanilla extract
¼ teaspoon baking powder

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 briefly until all is well combined,
Take the dough from the bowl and knead it quickly by hand.
Wrap it in cling film and put it for at least 1 hour in the refrigerator.

Preheat the oven to 175°C

Place the dough on a baking mat and cover it with cling film.
Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out figures.
Place the biscuits on a baking tray covered in waxed paper.
Bake them for 10 - 12 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 tray for a few minutes, place on a wire rack and let cool completely.

To decorate

Knead the fondant until soft, roll it out thinly and cut out hearts.
Cut off the tip of the heart with a sharp knife, in a wavy line.
Stick the fondant on the cookies with a drop of water.
Spread honey very thinly on the tip of the biscuits and sprinkle thinly with cane sugar.
Stir water, sugar and 3 drops of lemon juice into icing and spray with branding.
Cut circles out of colored fondant, press them into an oval, roll straps of a slipper and stick on.

Stick the slippers on the beach and you're done!