

Herfstkoekjes / Autumn biscuits



De boodschappen

350 gram bloem + extra
mespunt zout

250 gram boter

1 theelepel vanille extract

250 gram poedersuiker

voedingskleurstof, diverse kleuren

50 gram chocolade (72%)

1.5 theelepel bakpoeder

1 eetlepel koekkuiden

175 gram suiker

1 vrije uitloop ei

wat water + 2 druppels citroensap

sprinkels, groen, rood, oranje

Herfstkoekjes bakken is een gezellig werkje en omdat we lekker veel deeg hebben bakken we ze in allerlei vormen en maten. We steken paddestoelen; appels; een heleboel kleine eikeltjes maar ook eekhoorns en zelfs een vos uit.

Het bakken is snel gebeurd, de meeste koekjes hebben ongeveer een kwartiertje nodig en de eikeltjes 10 minuten. Het decoreren met glazuur kost meer tijd want je koekjes worden steeds mooier naar mate je bezig bent, Superleuk!

Herfstkoekjes / Autumn biscuits

Zo maak je deze herfstkoekjes

Zeef meel, roer het met bakpoeder en zout samen in een kom, roer de koekkruiden erdoor.

Klop in de mixer de boter en suiker romig, klop er ook het ei en de vanille-essence door.

Mix het meelmengsel er in gedeelten door en kneed het deeg snel met de hand glad.

Rol het deeg in vershoudfolie, doe het in een schone kom, zet het 2 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Bestrooi je werkplek met meel en rol het deeg uit.

Steek koekjes in diverse vormen uit het deeg, van ongeveer 1 cm dikte.

Leg de koekjes op bakpapier en zet ze 30 minuten in de ijskast.

Bak de koekjes +/- 15 minuten, de eikeltjes 10 minuten, laat ze volledig afkoelen op een rek.

Glazuur en decoratie

Roer wit glazuur van 100 gram poedersuiker, wat water en 2 druppels citroen.

Verdeel het glazuur, laat 1/4 deel wit, maak 2/4 deel rood, 1/8 groen en 1/8 geel met kleurstof.

Strijk wit glazuur op de steel van de paddenstoel, laat drogen. Rood op de hoed, laat drogen.

Maak pas witte stippen op de rode hoed van de paddenstoel als het rode glazuur goed droog is.

Maak mooie ronde stippen met behulp van een knijpflesje.

Strijk rood glazuur op de appels, laat het drogen. Verf geel op het rood, groen op de blaadjes.

Maak oranje glazuur van het restant rood en strijk het op de vos, laat het helemaal drogen.

Geef vos witte pootjes, een witte borst en snuit en witte ogen.

Smelt chocolade au bain marie voor op de staart van de eekhoorns en voor de ogen.

Strooi eventueel rode en oranje sprinkels op de staarten.

Decoreer de eikelhoedjes met gesmolten chocola en groene sprinkels.

De neus en de pupillen van de vos zijn ook met gesmolten chocola gemaakt.

Leg alle koekjes op een grote schaal en zet er een grote pot thee naast, tijd voor een thee-partijtje!

Herfstkoekjes / Autumn biscuits



Shopping list

350g plain flour + extra
dash of salt
250g unsalted butter
1 teaspoon vanilla essence
250g icing sugar & some water
food colouring, various colours
50g chocolate (72%)

1.5 teaspoon baking powder
1 tablespoon gingerbread spices
175g caster sugar
1 free range egg
2 drops of lemon juice
sprinkles, green, red, orange

Making Autumn biscuits is a lovely job and because we have a lot of dough we bake them in all shapes and sizes. We cut out mushrooms; apples; a lot of little acorns and squirrels and even a fox.

The baking goes quickly, most cookies need about 15 minutes and the acorns are done in just 10 minutes. Decorating with icing takes more time because your cookies are getting more and more beautiful as you get on, Super fun!

Herfstkoekjes / Autumn biscuits

How to make Autumn biscuits

Sieve flour, baking powder and salt in a bowl, stir in the gingerbread spices too, until combined.

Beat butter and sugar creamy, beat in egg and vanilla essence, then mix in the flour in parts.

Knead the dough quickly smooth by hand, shape a ball.

Wrap the dough in cling film, place it in a clean bowl, place the bowl into the fridge to firm up.

Preheat the oven to 175 ° C.

Sprinkle your workspace with flour then roll out the dough.

Cut out various type of biscuits, of approximately 1 cm thickness.

Place the biscuits on wax paper, then another 30 minutes into the fridge.

Bake the biscuits for +/- 15 minutes, the acorns 10 minutes, allow them to cool completely on a wire rack.

Making a glaze and decorating

Stir a white glaze of 100g icing sugar, some water and 2 drops of lemon juice.

Divide the icing, leave 1/4 white, make 2/4 red, 1/8 yellow, 1/8 green.

Brush the white glaze on the toadstool's stem, let it dry, then red on the cap, let it dry.

Only make white dots on the toadstool's red cap once the red glaze has thoroughly dried.

Make pretty round dots by using a little squeeze bottle.

Brush red onto the apples, let it dry. Paint yellow on the red apples, green on the leaves.

Make the remaining red glaze orange by adding some yellow, brush it onto the fox.

Let it dry thoroughly, then give the fox white paws, a white nozzle, chest and white eyes.

Melt chocolate au bain marie, for the squirrels tails and eyes, add red and orange sprinkles.

Decorate the acorn caps with melted chocolate too, add green sprinkles.

Give fox melted chocolate pupils and a chocolate nose too.

Arrange all the biscuits on a big serving platter and brew a large pot of tea. **High time for a tea party!**