

Pietenkoekjes/ Dutch Pieten biscuits



De boodschappen

250 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
150 gram boter
140 gram lichtbruine basterd suiker
1 vrije uitloop eidooier
1½ theelepel speculaaskruiden
4 eetlepels melk

150 gram poedersuiker
2-3 druppels citroensap
water, zoveel als nodig
diverse kleuren voedingskleurstof
diverse kleuren rolfondant
20g melkchocolade

Zo maak je Pietenkoekjes

Zeef bloem en bakpoeder in een mixerkom.

Voeg de kruiden, boter, eidooier en basterdsuiker toe, mix alle ingrediënten door elkaar.

Mix totdat het deeg gaat kruimelen, voeg de melk toe en mix tot het deeg bruin kleurt.

Kneed het deeg met de hand door, verpak het in vershoudfolie en zet het 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Rol het deeg uit tot 1-1.5 cm dikte en steek er mannetjes uit.

Leg de koekjes op bakpapier op de bakplaat en bak ze 10-12 minuten, laat ze afkoelen op een rooster.

Glazuur

Roer 2-3 druppels citroensap door de poedersuiker, druppel er water bij en roer het tot de gewenste dikte.

Verdeel het glazuur over kleine kommen en druppel er kleurstof bij tot de juiste kleur.

Strijk het glazuur op de koekjes met een theelepel, laat het na elke kleur drogen.

Smelt de chocolade au bain marie en maak gezichten, handen en benen bruin met de chocolade.

Snij veren van rolfondant en gebruik ook fondant voor ogen, neuzen en monden.

Kleur de neuzen ook met gesmolten chocolade.

Morgen snel Sinterklaasjes maken anders zijn de Pieten al op!

Pietenkoekjes/ Dutch Pieten biscuits



Shopping list

250g plain flour

1 teaspoon of baking powder

150g butter

140g soft light brown sugar

1 free range egg yolk

1½ teaspoon of mixed spices

4 tablespoons of milk

150g icing sugar

2-3 drops of lemon juice

water, trickle in until the desired thickness

various colours of foodcolouring

various colours of fondant icing

20g of milk chocolate

How to make Pieten biscuits

Sieve flour and baking powder in a mixing bowl.

Add the spices, butter, egg yolk and sugar to the bowl and mix..

Mix until the dough starts to crumble, add the milk, mix until the dough turns to brown.

Then knead the dough smooth by hand, wrap it in cling film and place it 1 hour in the fridge.

Preheat the oven to 170 ° C.

Roll a piece of dough to 1-1.5 cm thickness, cut out men.

Place the biscuits on baking paper and bake them for 10-12 minutes, allow to cool on a wire rack.

The glaze

Stir 2-3 drops of lemon juice into the icing sugar, trickle in water until the desired thickness.

Divide the glaze over little bowls and stir in drops of food colouring.

Spread the glaze on the biscuits using a teaspoon, allow to dry after each colour.

Melt the chocolate au bain marie and strike it on faces, hands and legs.

Cut feathers out of fondant icing and use it to make eyes, noses and mouths too.

Colour the noses with melted chocolate too.

Quickly make the Sinterklaasjes tomorrow otherwise the Pieten are already eaten!