

Hanenkoekjes / Rooster biscuits



Boodschappen

375 gram bloem
125 gram boter (kamertemperatuur)
125 gram fijne suiker
2 vrije uitloop bio-eieren (kamertemp.)
1½ theelepel vanille extract
1 theelepel bakpoeder

Decoratie

poedersuiker, om te strooien
rolfondant, roze
rolfondant, rood
eetbare goudverf
een keuken penseel
zwarte viltstift, eetbaar

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, vouw het in tot alles goed gemengd is.
Neem het deeg uit de kom en kneed het kort 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 hanen uit.
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier en zet ze 15 minuten in de ijskast.
Bak de koekjes 10 - 12 minuten in het midden van de oven en neem ze eruit als ze lichtbruin zijn.
Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen en schuif ze dan op een rooster en laat ze verder afkoelen.

Zo decoreer je de Hanenkoekjes

Strooi een laagje poedersuiker op je werkplek.
Rol het fondant er dun op uit en steek met dezelfde uitsteker hanen uit rood en roze fondant.
Plak ze met een druppel water op de koekjes en laat de koekjes drogen.
Verf de kammen, lellen, staartveren en pootjes van de hanen goudkleurig, laat weer drogen.
Geef de hanen een oog met de eetbare zwarte viltstift.

Hanenkoekjes / Rooster biscuits



Shopping List

375 gram plain flour
125 g butter (room temperature)
125g caster sugar
2 free range organic eggs (room temperature)
1½ teaspoon vanilla essence
1 teaspoon baking powder

Decoration

icing sugar, to dust
fondant icing, pink
fondant icing, red
edible gold paint
kitchen paint brush
black felt tip pen, edible

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, fold it in until well combined,
Take the dough from the bowl and knead it briefly 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, cut out roosters and place on a baking tray lined with waxed paper.
Place the baking tray with the biscuits for 15 minutes in the refrigerator
Bake the biscuits 10 - 12 minutes in the middle of the oven, remove when turning light brown.
Let the biscuits rest on the tray for a few minutes, slide on a wire rack and allow to cool completely.

How to decorate the Rooster biscuits

Sprinkle a layer of icing sugar at your workplace.
Roll out the fondant thinly and use the same cutter to cut roosters out of red and pink fondant. Stick them on the cookies with a drop of water and let the cookies dry.
Paint the combs, wattles, tail feathers and feet of the roosters golden, let the paint dry.
Make an eye on the roosters with the edible black felt-tip pen.