

Kruidige Kawaii herfstkoekjes / Spicy Kawaii Autumn biscuits



De boodschappen

275 gram meel + extra om te bestrooien

1 theelepel bakpoeder (5 gram)

1 eetlepel koekkruiden

100 gram bruine basterd suiker

75 gram koude boterblokjes

1 vrije uitloop ei

4 eetlepels keukenstroop

rolfondant in diverse kleuren

eetbare lijm

Zo maak je +/- 25 kleine herfstkoekjes

Zeef de bloem in de mixerkom, voeg suiker, bakpoeder en koekkruiden toe, roer het door elkaar.

Wrijf met de hand de boter door het meelmengsel totdat het grote meelkrumels zijn.

Klop het ei los in een andere kom en roer de stroop er door.

Maak een kuiltje in de bloemmix en giet er de eierstroop in.

Mix alles met de deeghaak tot een glad deeg en verpak het in vershoudfolie.

Laat het deeg 30 minuten in de ijskast rusten.

Verwarm de oven voor op 170°C

Bestrooi je werkvlak met meel.

Rol het deeg uit tot ongeveer 1cm dikte en steek er herfstkoekjes uit.

Leg de koekjes op een bakplaat met bakpapier en bak ze 10-12 minuten.

Strooi poedersuiker op je werkvlak en rol de fondant dun uit.

Steek met dezelfde uitstekers herfstfiguurtjes uit rolfondant en maak er schattige gezichtjes op.

Plak de fondant met een druppel eetbare lijm op de koekjes.

Kruidige Kawaii herfstkoekjes / Spicy Kawaii Autumn biscuits



Shopping list

275g plain flour + extra to dust

1 teaspoon baking powder (5g)

1 tablespoon mixed gingerbread spices

100g brown caster sugar

75g cold butter, cubed

1 free-range egg

4 tablespoons of golden syrup

fondant icing in various colors

edible glue

How to make +/- 25 small autumn biscuits

Sift the flour in a bowl, add sugar, baking powder and spices, stir until all is combined.

Rub the butter by hand into the flour mixture until you have are big crumbs.

Beat the egg in a separate bowl then stir in the syrup.

Make a well in the flour mix and pour in the egg syrup.

Mix everything with the dough hook into a smooth dough and wrap it in cling film.

Allow the dough to rest in the refrigerator for 30 minutes.

Preheat the oven to 170°C

Dust your work surface with flour.

Roll out the dough to about 1cm thick and make autumn cookies out

Place the cookies on a baking sheet with parchment paper and bake for 10-12 minutes.

Dust your work surface with icing sugar then roll the fondant icing thinly.

With the same cutters, cut out out fondant icing autumn shapes and cute faces.

Stick the fondant icing with a drop of edible glue on the biscuits.