

Hazen en eieren-koekjes / Bunny and egg biscuits



Boodschappenlijstje

Voor de koekjes

375 gram bloem
125 gram boter (kamertemperatuur)
125 gram fijne suiker
1½ vrije uitloop ei (kamertemp.)
1½ theelepel vanille essence
1 theelepel bakpoeder

Voor de decoratie

verschillende paas-koekjesuitstekers
allerlei kleuren rolfondant
poedersuiker, om op je werkplek te strooien
water en een kwastje

Zo maak je de paaskoekjes

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 tot alles goed gemengd is.
Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier, 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 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 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 voorzichtig op een rooster en laat de paaskoekjes verder afkoelen.

De decoratie

Steek met de koekjesuitstekers dezelfde vormen en kleinere uit rolfondant.
Plak het rolfondant met wat water op de koekjes.
Deze koekjes kun je heel goed met veel hulp van de allerkleinste mini-monstertjes bakken!

Hazen en eieren-koekjes / Bunny and egg biscuits



Shopping List

For the biscuits

375 gram flour
125 g butter (room temperature)
125g caster sugar
1½ free range egg (room temperature)
1 ½ teaspoon vanilla essence
1 teaspoon baking powder

For the decoration

various Easter cookie cutters
various colours fondant icing
icing sugar, to dust your workspace
some water and a brush

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 until everything is well combined,
Take the dough from the bowl, place it on waxed paper. Then knead it quickly 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 and cut out figures.
Place them 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 light brown, let rest on the baking tray for a few mins.
Put the biscuits gently on a wire rack and allow them to cool completely.

The decoration

Cut the same shapes and smaller ones out of fondant icing using the cookie cutters.
Stick the fondant with a drop of water on the cookies.
You can bake these Easter cookies very well with much help of the youngest mini-monsters!