

## Eenhoorn koekjes / Unicorn biscuits



### **Boodschappen**

375 gram bloem  
225 gram fijne suiker  
1½ theelepel vanille essence  
gekleurd rolfondant  
eetbare glitter

225 gram boter (kamertemperatuur)  
1 vrije uitloop ei (kamertemp.)  
1 theelepel bakpoeder  
eetbare schrijfstiften  
gekleurd glazuur

### **Zo maak je de Eenhoorn-koekjes**

Roer de bloem en het bakpoeder door elkaar.  
Doe de zachte boterblokjes 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.

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 cirkels uit.  
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.  
Bak ze 12 - 15 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.  
Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

Steek witte cirkels uit rolfondant en plak ze op de koekjes met een druppel water.  
Snij oortjes en hoorns uit en plak ze op de hoofden, ook met een druppel water.  
Teken ogen op de unicorns met de eetbare schrijfstiften.  
Spuit met gekleurd glazuur de manen en wangen op, laat het glazuur drogen na elke kleur.  
Maak de hoorn kleverig met een drup water, strooi eetbare glitter op de hoorns.

## Eenhoorn koekjes / Unicorn biscuits



### Shopping List

375 gram flour

225g caster sugar

1½ teaspoon vanilla essence

various colours icing fondant

edible gold glitter

225 g butter (room temperature)

1 free range egg (room temperature)

5 grams baking powder

edible felt tip pens

coloured icing

### How to make the Unicorn biscuits

Stir the flour and baking powder until combined.

Place the soft butter cubes in a large mixing bowl and add the sugar.

Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.

Add the egg and vanilla and mix for another minute.

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 circles.

Place the biscuits on a baking tray covered in waxed paper.

Bake them for 12 - 15 minutes in the middle of the oven.

Remove the biscuits from the oven when they are turning light brown.

Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.

Slide them with the waxed paper carefully on a wire rack and allow them to cool completely.

Cut white circles from the fondant icing, stick them on the biscuits with a drop of water.

Cut out ears and horns from fondant icing, stick them on the heads with a drop of water.

Make the inside ears and the horn gold with gold glitter.

Draw eyes on the heads with the edible writing pens.

Pipe with coloured icing bangs and manes on the head, let the icing set before each colour.

Make the horn sticky with water, sprinkle it with edible glitter.