

maankoekjes / Moon biscuits



Boodschappen

375 gram bloem

1 theelepel bakpoeder

225 gram boter (kamertemperatuur)

225 gram fijne suiker

1 vrije uitloop ei (kamertemp.)

1½ theelepel vanille essence

Zwart, wit, groen en blauw rolfondant

eetbare goudverf

eetbare glitter, zilver

Zo maak je de koekjes

Roer de bloem en het bakpoeder door elkaar.

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.

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 2 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 van hetzelfde formaat uit + 1 grotere.

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.

Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

Terwijl de koekjes afkoelen steek je het fondant alvast uit.

Kneed voor het heelal zwart, wit en blauw door elkaar en rol het dun uit.

Rol het wit dun uit voor de manen en steek cirkels uit de beide kleuren.

Plak het rolfondant met een druppel water op de koekjes.

Versier het heelal met goudverf. Op de manen strooien we een beetje zilver glitter.

Plak een blauwe cirkel emet wat groen op het grootste koekje, dat is de aarde.

Laat de verf drogen en zet intussen een pot thee, veel plezier!

maankoeckjes / Moon biscuits



Shopping List

375 gram plain flour
1 teaspoon baking powder
225 g butter (room temperature)
225g caster sugar
1 free range egg (room temperature)
1½ teaspoon vanilla essence
Black white, green, blue fondant icing
edible paint, gold
edible glitter, silver

How to make the biscuits

Stir the flour and baking powder until combined.

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.

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 2 hours 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 same sized circles and 1 bigger one.

Place them 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 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.

While the biscuits cool completely you can already cut out the fondant.

Knead black, white and blue together for the universe, roll it out thinly.

Roll white out thinly for the moons and cut out circles from both colours.

Stick the icing on the biscuits with a drop of water.

Decorate the universe with gold paint. On the moons we sprinkle a little silver glitter.

Stick a blue circle with some green on the biggest biscuit, it's earth.

Allow the paint to dry, meanwhile brew a pot of tea, enjoy!