

Carnaval drollen / Carnival Turds



Boodschappenlijstje

100 gram roomboter

90 gram bruine basterdsuiker

2 vrije uitloop bio-eidooier

175 gram Zeeuwse bloem

20 gram cacao

een klein stukje melkchocolade

wat witte chocolade knoopjes

Zo maak je drollen-koekjes

Mix de boter met de basterdsuiker romig, doe er terwijl je klopt de eidooiers bij.

Zeef de bloem en de cacao in een kom en roer het door elkaar.

Vouw het meelmengsel in het botermengsel en kneed het deeg kort met de hand door.

Doe het deeg in een schone kom, dek het af en laat het 1 uur rusten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 175°C en leg bakpapier op de bakplaat

Verdeel het deeg in gelijke porties (wij weegden 35 gram per stuk af)

Rol elk stukje deeg tussen je handen in tot een slang, rol aan de uiteinden een puntjet.

Rol de slangen op tot een drol, met het puntje aan de bovenkant.

Leg de drollen op de bakplaat en bak de drollenkoekjes +/- 20 minuten in de warme oven.

Laat de koekjes 5 minuten afkoelen op de bakplaat en dan op een rooster.

Terwijl de koekjes afkoelen smelt je een klein stukje chocolade au bain marie.

Met de gesmolten chocola plak je de witte chocolade knoopjes op de koekjes, de ogen.

Maak met een prikker en de rest van de chocolade pupillen op de ogen.

Laat de chocolade drogen.

Leg de koekjes op een feestelijke schaal en feesten maar!!!

Carnaval drollen / Carnival Turds



Shopping list

100g butter
90g soft brown sugar
2 free range organic egg yolks
175g Zeeland or plain flour
20g cocoa powder

a small piece of milk chocolate
some white chocolate buttons

How to make turd cookies

Mix the butter with the caster sugar until creamy, add the egg yolks while beating. Sift the flour and cocoa into a bowl and stir together. Fold the flour mixture into the butter mixture and knead the dough briefly by hand. Place the dough in a clean bowl, cover and let it rest in the refrigerator for 1 hour.

Preheat the oven to 175°C and place baking paper on the baking tray

Divide the dough into equal portions (we weighed of 35g each)
Roll each piece of dough between your hands into a snake, making a small point at the end.
Roll the snakes into a turd, with the tip at the top.

Place the turds on the baking tray and bake them in the warm oven for +/- 20 minutes.
Let the cookies cool for 5 minutes on the baking tray and completely on a wire rack.

While the cookies are cooling, melt a small piece of chocolate in a bain marie.
Use the melted chocolate to stick the white chocolate buttons on the cookies, as the eyes.
Make pupils on the eyes with a skewer and the rest of the melted chocolate.
Let the chocolate dry.

Place the cookies on a festive platter and partyyyy!!!