

Winterdierenkoekjes / Winter animal biscuits



De boodschappen

- 275 gram bloem
- 100 gram suiker
- 100 gram zachte boter
- 1 vrije uitloop ei
- theelepel vanille essence
- poedersuiker (optioneel)

Met de koekjesuitstekers van Ikea kun je zonder moeite de mooiste dierenkoekjes maken. We gebruiken een vanillekoekjesdeeg, snel gemaakt en de kids zijn er dol op.

Zo maak je de winterdieren koekjes

Doe boter en suiker in de mixerkom.

Mix de boter en suiker romig, voeg dan ei en vanille essence toe en mix.

Zeef het meel er in kleine gedeelten bij en mix tot het grote deegkrumels geworden zijn.

Kneed de krumels met de hand glad.

Rol het deeg in transparant folie en plaats het een uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 190°C.

Rol het deeg uit tot +/- 1.5 cm dikte en steek de dieren uit.

Zet de koekjes nog 30 minuten in de ijskast.

Bak de koekjes in 10-12 minuten lichtbruin.

Bewaar de koekjes in een trommel.

De brossse vanillekoekjes smaken extra lekker bij een beker warme of koude melk.

Winterdierenkoekjes / Winter animal biscuits



Shopping list

- 275g flour
- 100g caster sugar
- 100g soft butter
- 1 free range egg
- 1 teaspoon vanilla extract
- powdered sugar (optional)

With the cookie cutters from Ikea, you can effortlessly create the most beautiful animal biscuits. We use a vanilla cookie dough, easily made and very popular with the kids.

Here is how to make the winter animal biscuits

Place butter and sugar into a mixing bowl and mix it creamy.

Add egg and vanilla extract and mix.

Sieve the flour in in small parts at a time and mix it into a dough of big crumbs.

Knead the crumbs smooth by hand and wrap the dough in cling film.

Place the dough one hour in the fridge.

Preheat the oven to 190 ° C.

Roll the dough to 1.5 cm thickness and cut out the animals.

Place the biscuits 30 minutes in the fridge.

Bake the biscuits for 10-12 minutes.

The biscuits should be light brown.

Keep the biscuits fresh in a biscuit tin.

The brittle vanilla biscuits taste extra delicious with some hot or cold milk.