Zonnige honing koekjes / Sunny Honey biscuits

Boodschappenlijstje

Voor de Zonnige koekjes
200 gram bloem + 2 eetlepels extra
1 theelepel kurkuma
snufje zout
100 gram boter, koud en in blokjes
80 gram honing

Voor het honing glazuur
50 gram poedersuiker
1 eetlepel heldere honing
2- 3 eetlepels heet water
enkele druppels gele kleurstof

Zo maak je zonnige honingkoekjes
Mix in een keukenmachine de bloem met de kurkuma en een snuf zout door elkaar.
Voeg terwijl de machine draait de blokjes boter geleidelijk toe tot een kruimelig deeg ontstaat.
Voeg de honing toe en mix het in het deeg.

Bestrooi een vel bakpapier met bloem en schep het plakkerige deeg erop.
Vouw het papier dicht en laat het deeg 30 minuten opstijven in de ijskast.

Rol het deeg tussen bakpapier dun uit, steek er zonnetjes uit en leg ze op de bakplaat.
Zet de bakplaat afgedekt nog 30 minuten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 180°C en leg bakpapier op de bakplaat

Bak de koekjes in circa 8- 10 minuten in het midden van de oven licht goudbruin.
Laat de koekjes helemaal afkoelen op een rooster en roer intussen het glazuur.
Spuit honingglazuur op de koude koekjes en laat het glazuur goed drogen

Zonnige honing koekjes / Sunny Honey biscuits

Shopping list

For the Sun biscuits

200g plain flour + 2 tablespoons extra
1 teaspoon turmeric
a pinch salt
100g cold butter, cubed
80g honey

For the honey glaze

50g icing sugar
1 tablespoon clear honey
2-3 tablespoons hot water
a few drops yellow food colouring

How to make Sunny Honey Biscuits

Put a sheet of waxed paper onto the baking tray.
In a food processor, mix the flour with the turmeric and a pinch of salt.
While the machine is running, gradually add the butter cubes until a crumbly dough is formed.
Add the honey to the dough and mix it in.

Sprinkle a piece of waxed paper with the extra flour and scoop the sticky dough onto it.
Fold it closed and let the dough stiffen in the refrigerator for 30 minutes.

Roll out the dough thinly, cut out sun shapes and place them on the baking tray.
Put the baking tray back in the fridge for another 30 minutes.

Preheat the oven to 180°C

Bake the biscuits in the middle of the oven for about 8-10 minutes or until light golden brown.
Let the biscuits cool completely on a wire rack and stir the icing in the meantime.

Pipe the honey icing on top of the biscuits and let the icing set completely