

Vissenkoekjes / Fishy Biscuits ;))



Boodschappenlijstje

125 gram bloem
75 gram boter (kamertemperatuur)
75 gram fijne suiker
½ vrije uitloop ei (kamertemperatuur)
1 theelepel vanille extract
½ theelepel bakpoeder

rolfondant, grijs, lila, oranje en lichtblauw
rolfondant, zwart en wit (ogen)
beetje water
optioneel eetbare glitter

Zo maak je de koekjes

Doe de zachte boter in de mixerkom en voeg er de suiker aan toe.
Mix boter en suiker op de middelste snelheid tot een romig mengsel.
Voeg het ei en de vanille toe en mix nog een minuut.

Zeef de bloem met het bakpoeder en roer het door elkaar.
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 vissen uit.
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 en op een rek verder afkoelen.

Rol het fondant dun uit en steek er vissen uit en rol de ogen tussen je handen.
Plak het fondant op elkaar en op de koekjes met een druppel water.
Strooi er optioneel eetbare glitter over de vissen.

Vissenkoekjes / Fishy Biscuits ;))



Shopping List

125g flour

75g butter (room temperature)

75g caster sugar

½ free range egg (room temperature)

1 teaspoon vanilla extract

½ teaspoon baking powder

fondant icing, grey, lilac, orange and light blue

fondant icing, black and white

a little water

optional edible glitter

How to make the biscuits

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.

Sieve the flour with the baking powder then stir until combined.

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 figures.

Place them on a baking tray covered in waxed paper.

Bake them for 8 - 10 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.

Then place on a wire rack and allow them to cool completely.

Roll out the icing fondant thinly and cut out fish and roll the eyes between your palms.

Stick the fondant together and on the cookies with a drop of water.

Optionally sprinkle edible glitter over the fishes.