

Toverstafjes / Fairy Wands



Boodschappenlijstje

175 gram zachte boter, plus extra voor het blik
100 gram rietsuiker suiker
250 gram bloem, plus extra om te bestuiven
1 eidooier (bevries het eiwit voor een ander recept)
½ theelepel vanille-extract

Glazuur

250 gram poedersuiker
2 eetlepels water
3 druppels citroensap
12 stokjes of rietjes
12 gekleurde lintjes

Ook nodig koekuitsteker ster, stokjes, gekleurde lintjes

Zo maak je Toverstafjes

Doe de boter, de suiker en de bloem in een keukenmachine met een snufje zout.
Blitz tot het mengsel er zanderig uitziet.
Voeg eidooier, vanille en 1 eetlepel water toe en mix opnieuw tot het deeg samenklontert.
Leg het op een bakmat en kneed kort tot alle bloem is opgenomen.
Vorm het in een schijf, verpak het en laat het 30 minuten - 1 uur koelen.

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht en leg bakpapier op de bakplaat (1 of 2 bakplaten)

Rol het deeg uit op een licht met bloem bestoven oppervlak.
Tot het dik en steek 12 sterren uit met de uitsteker, zet er zes in de ijskast.

Leg er 6 voorzichtig op de bakplaat en duw voorzichtig een lollystokje in de sterren.
Bak de 6 sterren in 12-15 minuten, tot ze licht goudbruin zijn aan de randjes. (Bak ze in 2x)
Laat de sterren 5 minuten afkoelen op de plaat en leg ze dan op een rooster.

Toverstafjes / Fairy Wands

Glazuur

Roer de poedersuiker met de 2-3 theelepels water en citroensap tot een dik glazuur.

Roer ook de kleurstof er door, tot de kleur roze naar je zin is.

Verdeel dit over de koekjes en strooi er vervolgens sprinkeltjes en glitter over.

Laat het glazuur 1 uurtje drogen en strik de lintjes om de stokjes.

Het lekkerst binnen 24 uur, maar in een luchtdichte verpakking drie dagen houdbaar

Toverstafjes / Fairy Wands



Shopping list

175g softened butter, plus extra for the tin
100g golden caster sugar
250g plain flour, plus extra for dusting
1 egg yolk (freeze the white for another recipe)
½ tsp vanilla extract

Icing

250g icing sugar
2 tablespoons water
3 drops lemon juice
food colouring, red or pink
sprinkles and edible glitter, to decorate

You also need: a star shaped cookie cutter, 12 sticks and 12 coloured ribbons

How to make Fairy Wands

Tip the butter, caster sugar and flour into a food processor with a pinch of salt.

Blitz until the mixture looks sandy.

Add egg yolk, vanilla and 1 tablespoon cold water, blitz again until the dough clumps together.

Tip the dough onto a surface and knead briefly until all the flour is incorporated.

Shape into a disc, wrap and chill for 30 minutes to 1 hour..

Preheat the oven to 180°C/160°C fan and line 1 or 2 baking tray(s) with waxed paper

Roll the dough out on a lightly floured surface until it's approximately 1.5 cm thick.

Stamp out 12 stars using the cutter, then carefully lift 6 onto the baking tray.

Gently push a lolly stick into the base of each, place the other 6 in the fridge.

Bake for 12-15 minutes until light golden at the edges (you may need to bake in 2 batches).

Cool on the tray for 5 minutes, then transfer to a wire rack to cool fully.

Toverstafjes / Fairy Wands

Icing

Combine the icing sugar with water and lemon , to make a thick icing.

Spread this over the biscuits, then scatter with sprinkles.

Leave to set for 1 hour, then tie ribbons around the wands, if you like.

Best eaten within 24 hours, but will keep in an airtight container for three days