

konijnenkoekjes voor Chinees Nieuwjaar / Rabbit Biscuits for Chinese New Year



Boodschappenlijstje

125 gram bloem
75 gram zachte boter
75 gram fijne suiker
½ vrije uitloop ei (kamertemperatuur)
1 theelepel vanille extract
¼ theelepel bakpoeder

Decoratie

rolfondant in rood en roze
eetbare goudverf
dun keukenpenseeltje
eetbare zwarte schrijfstift

konijntjes koekuitsteker

Zo maak je de konijnenkoekjes

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

Zeef de bloem met het bakpoeder en roer het door elkaar.
Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe, mix snel tot alles goed gemengd is.
Neem het deeg uit de kom en 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 175°C

Leg het deeg op een bakmat en bedek het met vershoudfolie.
Rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek er figuren 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, leg ze dan op een rek en laat ze verder afkoelen.

Rol het fondant dun uit op een bakmat bestrooid met poedersuiker.
Steek konijntjes uit het fondant en plak ze met een druppel water op de koekjes.
Verv met eetbare goudverf accenten op de konijnen, op de oren, neus en staartjes bijvoorbeeld.
Tekent gezichtjes met eetbare schrijfstift en laat de verf en de viltstift even drogen.

konijnenkoekjes voor Chinees Nieuwjaar / Rabbit Biscuits for Chinese New Year



Shopping List

125 gram flour
75 g butter (room temperature)
75g caster sugar
½ free range egg (room temperature)
1 teaspoon vanilla extract
¼ teaspoon baking powder

Decoration

fondant icing, in red and pink
edible gold paint
small kitchen paint brush
edible black marker

rabbit cookie cutter

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 briefly until all is well combined,
Take the dough from the bowl and knead it quickly by hand.
Wrap it in cling film and put it for at least 1 hour in the refrigerator.

Preheat the oven to 175°C

Place the dough on a baking mat and cover it with cling film.
Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out figures.
Place the biscuits on a baking tray covered in waxed paper.
Bake them for 10 - 12 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 tray for a few minutes, place on a wire rack and let cool completely.

Roll out the fondant icing thinly on a baking mat sprinkled with powdered sugar.
Cut rabbits out of the fondant and stick them on the cookies with a drop of water.
Paint accents on the rabbits with edible gold paint, for example on the ears, nose and tails.
Draw faces on with the edible marker and let the paint and marker dry for a little while.