

## Mini paaskoekjes / Mini Easter biscuits



### De boodschappen

#### Koekjes

- 125 gram bloem
- 75 gram boter
- 75 gram fijne suiker
- 1 klein vrije uitloop ei
- 1 theel. vanillesuiker
- een mespunt zout

#### Glazuur

- 75 gram poedersuiker per kleur
- +/- 2 eetlepels water
- voedingskleurstof

**Bak deze kleine paaskoekjes met de kids**, lekker met glazuur en strooisel knoeien is wat ze het liefst doen hier in onze keuken. Na het geknoei alles netjes opruimen natuurlijk, dan thee zetten en je baksels proeven!

#### Koekjes

Mix boter, suiker & vanillesuiker tot het romig is.

Mix dan het ei erdoor tot het in het deeg opgenomen is.

Voeg gezeefd meel met het zout en bakpoeder in beetje toe.

Kneedt het deeg met de hand door tot het glad&soepel is.

Trek er transparant folie over en zet het deeg een uur in de ijskast.

Kneedt het deeg snel door en steek de paaskoekjes uit.

Leg de koekjes op het bakpapier en zet ze 30 minuten terug in de ijskast.

#### Verwarm de oven voor tot 170°C.

Bak de koekjes in 8-10 minuten licht bruin en laat ze op een rek afkoelen.

#### Glazuur

Roer poedersuiker met water tot een dik, glad en glanzend glazuur.

Voeg het water per lepel toe zodat het glazuur niet te dun wordt.

Maak bijvoorbeeld witte haasjes met strooisel staartjes en oogjes.

Geef het witte glazuur pastelkleurtjes met voedingskleurstof.

Strijk gekleurd glazuur op alle koekjes en versier ze met strooisel.

Strooi de decoratie op het natte glazuur en laat het helemaal drogen.

Als het glazuur goed droog is schraap je de randjes van de koekjes schoon met een mesje.

## Mini paaskoekjes / Mini Easter biscuits



### Shoppinglist cookies

- 125 gram flour
- 75 gram butter
- 75 gram caster sugar
- 1 small free range egg
- bag of vanilla sugar
- a dash of salt
- 

### Icing

- 75 gram icing sugar per color
- +/- 2 tablespoons of water
- food coloring

**Bake the little Easter cookies with the kids.** They love to mess around with icing and sprinkles the most in our kitchen. Afterwards we first clean up together of course, then brew a pot of tea and taste our bakings!

### Cookies

Mix butter, sugar & vanilla sugar until it's creamy.

Then you mix in the egg until it's absorbed in the dough.

Add sieved flour with salt and baking powder in little bits.

Knead the dough by hand until it's smooth and elastic.

Cover the dough with cling film and place the bowl in the fridge for an hour.

Quickly knead the dough and cut out Easter shapes.

Place the cookies on parchment paper and put them back in the fridge for 30 minutes.

**Preheat the oven to 170°C.**

Bake the cookies for 8-10 minutes and let them cool on a wire rack.

### Icing

Stir water and lemon in icing sugar until it's thick, smooth and shiny icing.

Add the water per spoon so the icing won't get too thin.

Make for instance some white bunnies with sprinkle tails and eyes.

Give the white icing different pastel colours with food colouring.

Brush coloured icing on all cookies and decorate with sprinkles.

Sprinkle decoration on the wet icing then let it dry completely.

When the icing is completely dry scrape off what you spilled on the edges.