

## Herfst koekjes / Autumn biscuits



### De boodschappen

200 gram bloem  
150 gram koude boter  
zakje vanillesuiker  
75 gram poedersuiker  
½ vrij uitloop eiwit

100 gram witte basterdsuiker  
1 vrije uitloop eierdooier  
20 gram chocolade 72% cacao  
enkele druppels citroensap  
rode voedingskleurstof

**Vandaag maken we lieve kleine herfstkoekjes, paddenstoelen en eikeltjes**, daarmee gaan we gezellig theedrinken.

### Zo maak je de zandkoekjes

Roer de bloem en bakpoeder door elkaar.

Mix de boter en de suiker samen romig en luchtig, voeg ei en vanille aan het botermengsel toe.

Schep de bloem in kleine gedeelten door de botermix, als het deeg kruimelig is, is het klaar.

Kiep het deeg uit de kom op bakpapier en kneed het deeg snel met de hand glad.

Verpak het deeg in vershoudfolie en leg het minstens 1 uur in de koelkast.

### Verwarm de oven voor op 170°C.

Rol het deeg uit tot 1cm dikte, steek de herfstkoekjes uit en zet ze 30 minuten in de ijskast.

Bak de koekjes in 6 min. bruin, laat ze helemaal afkoelen op een rooster.

Roer glazuur van eiwit, poedersuiker en citroensap, maak de helft van het witte glazuur rood.

Smelt de chocolade au bain marie, strijk chocola op de eikeltjes.

Strijk rood glazuur op de paddenstoelenhoeden, maak met wit een paddenstoelenkraag en stippen.

**Laat het rode glazuur eerst goed drogen voor je met wit begint. De kragen brengen we op met een theelepeltje, de stippen met een satéstokje.**

**Veel plezier!**

## Herfst koekjes / Autumn biscuits



### Shopping list

200g flour

150g cold butter

20g chocolate, 72% cocoa

sachet vanilla sugar

½ free range egg white

100g soft white sugar

1 free range egg yolk

75 g icing sugar

few drops of lemon juice

red food colouring

**Today we make sweet little autumn biscuits, toadstools and acorns** which we have with our tea. But the dough needs to go into the fridge for 1 hour so tea has to wait.

### How to make Dutch short bread

Stir flour & baking powder until combined.

Mix butter and sugar creamy, add the egg and vanilla sugar to the butter mixture.

Mix small amounts flour in the butter mixture, when the dough looks crumbly it is ready,

Tip the dough from the bowl onto baking paper and knead it smooth by hand.

Wrap the dough in cling film and put 1 hour in the refrigerator.

### Preheat the oven to 170 ° C.

Roll the dough to 1cm thickness and cut out Autumn shapes.

Place the biscuits another 30 minutes in the fridge, bake the biscuits for 6 minutes.

**Allow the biscuits to cool completely on a wire rack, just plain they are yummy. But we are having a party so when cooled we decorate the biscuits with a glaze and chocolate.**

Melt the chocolate au bain marie, brush it on the top half of the acorns.

Stir a glaze of icing sugar, egg white and lemon, make half of the white glaze red.

Brush it on the toadstool heads. Make collars & dots with white.

**Allow the red glaze to dry well before you start with white. To apply the collars we use a teaspoon, for the dots a wooden skewer.**

**Have lots of fun!**