

Kleine wortel koekjes / Little carrot cookies



De boodschappen voor +/- 30 kleine koekjes

- 200 g bloem
- 100 g witte basterdsuiker
- zakje vanillesuiker
- 150 g koude boter
- 1 eierdooier
- mespuntje zout
- 150 gram poedersuiker
- eiwit van 1 ei
- enkele druppels citroensap
- voedingskleurstof, oranje en groen

Deze wortelkoekjes zijn zandkoekjes, een geliefd oud-Hollands koekje. Ze zijn heel geschikt voor Sinterklaas omdat ze in wortelvorm gemaakt zijn. De schimmel van Sinterklaas, Amerigo, is dol op deze koekjes en alle Nederlandse kinderen zijn dat ook.

Kleine wortel koekjes / Little carrot cookies

Zo gemakkelijk maak je deze wortelkoekjes

Doe alle ingrediënten bij elkaar in een grote beslagkom.

Meng de ingrediënten met de deeghaken.

Mix door tot de massa in grote deegkrumels is veranderd.

Kneedt de deegkrumels snel met de hand glad.

Verwarm de oven voor tot 175°C.

Verpak het deeg in plastic vershoudfolie en leg het 30 minuten in de ijskast.

Kneedt het deeg even snel door en rol het uit tot 1 cm dikte.

Steek wortels uit en leg ze op bakpapier op de bakplaat.

Zet de bakplaat met de koekjes 30 minuten in de ijskast.

Bak de koekjes in 8-10 minuten lichtbruin.

Laat de koekjes afkoelen op een rooster.

Roer de poedersuiker, eiwit en citroendruppels glanzend.

Druppel oranje kleurstof in het glazuur tot het de gewenste kleur heeft.

Strijk het oranje glazuur op de wortels, maak groene streepjes voor het loof.

Amerigo zal smullen van wat er van de koekjes overgebleven is!

Kleine wortel koekjes / Little carrot cookies



Shopping list for +/- 30 little cookies

- 200 g flour
- 100 g white caster sugar
- sachet vanilla sugar
- 150 g cold butter cubes
- 1 free range egg yolk
- 1 free range egg white
- dash of salt
- 150 gram icing sugar
- a few drops of lemon juice
- tube of green ready made icing
- food colouring, orange

These carrot cookies are Dutch shortbread, a well loved traditional cookie in Holland. They are very suitable for Sinterklaas since they are in carrot shape. Sinterklaas' horse loves these cookies and the Dutch kids do too.

Kleine wortel koekjes / Little carrot cookies

Here is how easy you make these carrot cookies

Place all ingredients together in a big mixing bowl.

Mix the ingredients with the dough hooks.

Keep mixing until you get big crumbs.

Then knead the dough quickly by hand.

Preheat the oven to 175°C.

Wrap the dough in cling film and place it 30 minutes in the fridge.

Knead the dough quickly by hand and roll it until it's 1 cm thick.

Cut out carrots and place them on baking parchment on the tray.

Place the tray with the cookies 30 minutes in the fridge.

Bake the cookies for 8-10 minutes until light brown.

Let the cookies cool on a wire rack.

Stir icing sugar, egg white and lemon drops glossy.

Drip the orange food colouring into the icing, stir until it's the colour you want.

Brush the orange icing on the carrots, green for the leafs.

Amerigo will feast on what the kids left of the cookies tonight!