

## Chinees Nieuwjaar Drakenkoekjes / Chinese New Year's Dragon Biscuits



### Boodschappenlijstje

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

poedersuiker, om te bestrooien  
rood en rose rolfondant  
eetbare zwarte schrijfstift  
eetbare goudverf  
keukenpenseeltje  
een satéstokje

### Zo maak je de koekjes

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, in +/- 5 minuten.  
Voeg het halve 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 en vouw het in tot alles goed gemengd is.  
Neem het deeg uit de kom en kneed het snel met de hand door.  
Verpak het in vershoudfolie en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

### Verwarm de oven voor op 175°C en leg bakpapier op de bakplaat

Kneed het deeg door, leg het op een bakmat en bedek het met vershoudfolie.  
Rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek er draken uit.  
Leg de koekjes op de bakplaat en zet ze 30 minuten in de ijskast

Bak de koekjes +/- 10 minuten, in het midden van de oven.  
Neem ze uit de oven als ze lichtbruin zijn en laat ze een paar minuten op het bakblik rusten,  
Verhuis de draken naar een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

Rol het rolfondant dun uit, steek er draken uit en plak ze met wat water op de koekjes.

**Teken ogen op de draken en versier ze met de eetbare goudverf.**

## Chinees Nieuwjaar Drakenkoekjes / Chinese New Year's Dragon Biscuits



### Shopping List

125 gram Zeeland's flour	icing sugar, to sprinkle
75g soft butter	red and pink fondant icing
75g caster sugar	edible felt tip pen
½ free range organic egg (room temperature)	edible gold paint
1 teaspoon vanilla extract	small kitchen paint brush
¼ teaspoon baking powder	a wooden skewer

### 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, for +/- 5 minutes  
Beat and add (half) the egg and vanilla and mix for another minute.

Sieve the flour with the baking powder and stir until combined.  
Add the flour gradually to the butter mixture, fold it in 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 and place waxed paper on the baking tray

Knead the dough shortly, place it on a baking mat and cover it with cling film.  
Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out dragons.  
Place the biscuits on a baking tray and place it 30 minutes in the refrigerator.

Bake the biscuits for approximately 10 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, move to a wire rack and let cool completely.

Roll out the icing thinly, cut out dragons and stick them on the biscuits with some water.

**Draw eyes on the dragons and decorate with the edible gold paint.**