

## Grote madelieven-koekjes / Large Daisy 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  
wit en geel rolfondant

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 romig 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 om vers te houden en zet het minstens 30 minuten 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 +/- 10-12 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 madelieven dan naar een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

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

Steek gele cirkeltjes uit en doe plak ze op de bloemen.

**Druk met het satéstokje streepjes in de bloemblaadjes**

## Grote madelieven-koekjes / Large Daisy Biscuits



### Shopping List

125 gram Zeeland's flour

75g soft butter

75g caster sugar

½ free range organic egg (room temperature)

1 teaspoon vanilla extract

¼ teaspoon baking powder

icing sugar, to sprinkle

red and pink fondant icing

edible felt tip pen

edible gold paint

small kitchen paint brush

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 30 minutes 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 back in the refrigerator for 30 minutes.

Bake the biscuits for approximately 10-12 minutes, in the middle of the oven.

Remove the daisies 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 daisies and stick them on the biscuits with some water.

Cut out yellow circles and do the same with them.

### Press stripes in the flower petals with the skewer