

Kameleon-koekjes / Chameleon Biscuits



Boodschappen

125 gram tarwebloem
75 gram boter (kamertemperatuur)
75 gram fijne suiker
1/3 vrije uitloop bio-ei (kamertemp.)
½ theelepel vanille essence
½ theelepel bakpoeder
3 kleuren rolfondant
piepklein stukje wit en zwart rolfondant

Zo maak je de koekjes

Roer de juiste hoeveelheden bloem en bakpoeder door elkaar.
Doe de zachte boter in de mixerkom en voeg er de suiker aan toe.
Mix boter en suiker op de middelste snelheid tot een lichtgekleurd, romig geheel.
Voeg het ei en de vanille toe, mix nog een minuutje.

Voeg de bloem in 2 gedeelten aan de botermix toe, vouw het snel in tot het goed gemengd is.
Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier, kneed het even snel met de hand door.
Vorm het in een bal, verpak het deeg in vershoudfolie en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor tot 170°C

Strooi bloem op een bakmat, leg het deeg erop en kneed het snel met de hand door.
Bedeck het met vershoudfolie, rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek er kameleons uit.
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.
Zet de bakplaat met de koekjes minstens 10 -15 minuten in de ijskast.
Bak ze 8 - 10 minuten in het midden van de oven, neem ze uit de oven als ze lichtbruin zijn.
Laat de koekjes enkele minuten op het bakblik liggen.
Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

Bestrooi een bakmat dun met poedersuiker.
Leg drie kleuren rolfondant tegen elkaar en rol het dun uit.
Steek er kameleons uit met de uitsteker, de oogjes en oogleden met een rietje, rol pupillen.
Plak de kameleons op de koekjes met een druppel water.

Kameleon-koekjes / Chameleon Biscuits



Shopping List

125g plain flour
75g butter (room temperature)
75g caster sugar
1/3 free range organic egg (room temperature)
½ teaspoon vanilla essence
½ teaspoon baking powder
3 colours of fondant icing
tiny piece of white and black fondant icing

How to make the biscuits

Stir the flour and baking powder until combined.
Place the soft butter in a large bowl then add the sugar.
Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.
Add the egg and vanilla and mix for another minute.

Add the flour gradually to the butter mixture.
Mix until everything is well combined,
Take the dough from the bowl, place it on waxed paper. Then knead it quickly by hand.
Wrap the dough in cling film and put it for at least 1 hour in the refrigerator.

Preheat the oven to 170°C.

Sprinkle flour on a baking mat, place the dough on top and quickly knead it by hand.
Cover it with cling film, roll it out to a thickness of 1 cm and cut out the chameleons.
Place the biscuits on a baking tray covered in waxed paper.
Place the baking tray with the biscuits in the fridge for at least 10 - 15 minutes.
Bake them for 8 - 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 baking tray for a few minutes.
Slide them with the waxed paper carefully on a wire rack and allow them to cool completely.

Sprinkle a baking mat thinly with icing sugar.
Lay three colors of rolled fondant together and roll it out thinly.
Cut out chameleons with the cookie cutter, eyes and eyelids with a straw, roll pupils (balls).
Stick the chameleons on the cookies with a drop of water.