

Lieve Valentijn koekjes / Cute Valentine cookies



De boodschappen voor 12 koekjes

- 75 gram boter
- 75 gram basterd suiker
- 1/2 zakje vanille suiker
- 125 gram bloem
- 1/2 losgeklopt ei
- 1 eetlepel honing
- roze, rood & zwart rolfondant
- witte sprinkels

Deze lieve Valentijn koekjes zijn snel gebakken maar de versiering vraagt wel een beetje geduld! Ze zijn zo leuk om cadeau te geven, bijvoorbeeld aan je mamma, papa, opa, oma of je BFF dat je het er graag voor over hebt. Bovendien smaken ze erg lekker!

Zo maak je ze:

1. Doe de suiker en vanille in een kom.
2. Snijdt de zachte boter in blokjes.
3. Mix de boter en suiker in korrels en kneedt het met de hand glad.
4. Zeef het meel in kleine beetjes bij de botermix, voeg het ei toe en mix alles door elkaar.
5. Kneedt het deeg met de hand snel even door tot het glad en soepel is.
6. Verpak het in plastic en leg het een uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C.

7. Pak het deeg uit de ijskast en rol het uit tot 1/2 cm dikte.
8. Steek de koekjes uit met het grootste hart en bak ze in het midden van de oven.
9. Bak de koekjes in 8-10 minuten licht bruin en laat ze helemaal afkoelen.
10. Steek met het kleinste vormpje rode en roze hartjes uit het rolfondant.
11. Snijdt de koekjes met de grote hartvorm bij omdat ze iets uitlopen met bakken.
12. Smeer wat honing op de achterkant van de harten en plak de rolfondant harten op de koekjes.
13. Plak kleine zwarte hartjes en een streep op elk koekje.
14. Plak superkleine zwarte hartjes op de vleugels.
15. Gebruik witte sprinkels als ogen, druk ze in het kopje.

Wat een schattig Valentijns cadeau en helemaal zelfgemaakt!

Lieve Valentijn koekjes / Cute Valentine cookies



Shoppinglist for 12 cookies

- 75 gram butter
- 75 gram caster sugar
- 5 gram vanilla sugar
- 125 gram flour
- 1/2 beaten egg
- 1 tablespoon honey
- pink, red & black fondant icing
- white sprinkles

These sweet Valentine cookies are quick&easy to make but to decorate them you need some patience! Never mind, they taste really good! They make such a great gift, for Mum, Dad, Grandma, Grandpa or maybe your BFF.

How to make the cookies

1. Put sugar and vanilla sugar in a bowl.
2. Cut the soft butter into cubes and mix butter and sugar into small lumps.
3. Knead the dough by hand until it's smooth.
4. Sieve the flour onto the butter mix, mix it all together and add the egg.
5. Knead the dough quickly by hand again until it's smooth.
6. Wrap the dough in plastic and put it in the fridge for an hour.

Preheat the oven to 170°C.

7. Take the dough from the fridge, roll it out to 1/2 cm thickness.
8. Cut out hearts with the biggest cutter and place the cookies the oven.
9. Bake the cookies for 8-10 minutes golden, let them completely cool.
10. Cut small red & pink heart shapes out of fondant icing.
11. Cut the cookies again, they spread a little while baking.
12. Spread a tiny drop of honey on the back of the fondant icing hearts & stick them on the cookies.
13. Stick a little black heart and a stripe on each cookie.
14. Cut out tiny black hearts to stick on the wings.
15. Use white sprinkles as eyes, push them in the little head.

What a lovely Valentine's gift and all made by you!