

Eendjes bakken / Duckling biscuits



De boodschappen

- 175 gram bloem
- 60 gram suiker
- 125 gram zachte boter
- 1 vrije uitloop ei, geklopt
- zakje vanille suiker
- stukje oranje marsepein
- glazuurstiften

Optioneel glazuur

- 50 gram poedersuiker
- 1.5 eetlepel water
- druppels citroensap

Vanillekoekjesdeeg is snel gemaakt en kids zijn dol op vanillekoekjes. 1+1!

Zo maak je de koekjes

Doe boter, suiker en vanillesuiker in de mixerkom, mix de boter en suikers romig.

Voeg het ei toe en mix.

Zeef het meel er in kleine gedeelten bij en mix tot het grote deegkrumels zijn.

Kneed de krumels met de hand glad en vorm een bal.

Rol het deeg in transparant folie en plaats het een uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Rol het deeg uit tot +/- 1 cm dikte, steek de vormpjes uit en zet ze 10 minuten in de ijskast.

Bak de koekjes in 8 -10 minuten lichtbruin.

Bewaar de koekjes in een trommel.

Glazuur maken

Roer glazuur en strijk het op de koekjes, laat het goed drogen.

Snij snaveltjes en pootje uit marsepein en druk zo met een drup water op de koekjes.

De brosse vanillekoekjes smaken extra lekker bij een beker warme of koude melk.

Eendjes bakken / Duckling biscuits



Shopping list

- 125g soft butter
- 60g caster sugar
- 175g flour
- 1 free range egg, beaten
- 1 sachet vanilla sugar
- a piece of orange marzipan
- Icing pens

optional: a glaze

- 50g powdered sugar
- 1.5 tablespoon water
- drops of lemon juice

Vanilla biscuit dough is easily made and kids love vanilla biscuits. 1+1!

How to make vanilla biscuits

Place butter, sugar and vanilla sugar into a mixing bowl and mix it creamy.

Add the beaten egg and mix it in.

Sieve in the flour, in small parts, mix into big crumbs and knead the dough smooth by hand, Shape a ball, wrap it in cling film then place it one hour in the fridge.

Preheat the oven to 175 ° C.

Roll the dough to 1cm thickness, cut out the shapes then put the biscuits 10 minutes in the fridge.

Bake the biscuits 8 - 10 minutes until they are golden brown.

Keep the biscuits fresh in a tin.

How to make a glaze

Stir a glaze from all ingredients and spread it on the cookies, allow it to dry well.

Cut beaks and legs from marzipan and press them with a drop of water onto the cookies.

The brittle vanilla biscuits taste even more delicious with some hot or cold milk.