

Vanille-ossenkoekjes / Vanilla Oxen Biscuits



Boodschappen

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

poedersuiker, om je werkblad te bestrooien
rood, roze en fuchsia rolfondant
eetbare goudverf en kwastje
eetbare zwarte viltstift

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.
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, mix snel tot alles gemengd is.
Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier, kneed het snel met de hand door.
Verpak het deeg in vershoudfolie en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 180°C

Leg het deeg op een bakmat of op bakpapier en bedek het met vershoudfolie.
Rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek er de ossen uit.
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.
Bak ze 8 - 10 minuten in het midden van de oven
Neem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin zijn, laat ze enkele minuten op het bakblik liggen,
Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

Strooi poedersuiker op de bakmat en rol het fondant dun uit.
Steek de ossen uit het fondant en plak ze met een drup water op de koekjes.
Verf hoorns, staarten en hoeven goud, teken ogen op de koppen.

Vanille-ossenkoekjes / Vanilla Oxen Biscuits



Shopping List

125 gram (Zeeuws) flour
75 g butter (room temperature)
75g caster sugar
½ free range organic egg (room temp.)
1 teaspoon vanilla extract
½ teaspoon baking powder

icing sugar, to sprinkle your baking mat
red, pink and fuchsia fondant icing
edible gold paint
edible black felt tip pen

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.
Add the egg and vanilla and mix for another minute.

Sieve the flour with the baking powder then stir until combined.
Add the flour gradually to the butter mixture, mix quickly until 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 180°C

Place the dough on a baking mat or waxed paper and cover it with cling film.
Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out the oxen.
Place them on a baking tray covered in waxed paper.
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 icing sugar on the baking mat and roll out the fondant thinly.
Cut out the oxen and stick them on the biscuits using a drop of water.
Paint horns, tails and hooves gold and draw eyes on the heads.