

Pinksterduifjes / Pentecost Doves



Boodschappen

125 gram boter (kamertemperatuur)
125 gram fijne suiker
1 vrije uitloop bio-ei (klein)
1 theelepel vanille extract
250 gram (Zeeuwse) bloem
1/2 theelepel bakpoeder

Decoratie

wit rolfondant
geel rolfondant
een eetbare zwarte stift

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 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 tot alles goed 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 170°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 kleine en grote duifjes uit.
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak de koekjes 8 - 10 minuten in het midden van de oven.
Neem de koekjes uit de oven als de randjes lichtbruin kleuren.
Laat ze minuten op de plaat rusten, verhuis ze naar een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

Terwijl de koekjes afkoelen rol je het fondant dun uit en steek je er duifjes uit.
Plak de duifjes op de koekjes met een druppel water, plak er snaveltjes op en teken oogjes.

Laat het fondant drogen en je Pinksterduifjes zijn klaar!

Pinksterduifjes / Pentecost Doves



Shopping List

50g butter (room temperature)
50g caster sugar
1/3 free range organic egg (S)
½ teaspoon vanilla extract
150 gram (Zeeland) flour
½ teaspoon baking powder

Decoration

fondant icing, white
fondant icing, yellow
black edible marker

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 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

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 figures.
Place them on a baking tray covered in waxed paper.

Bake the biscuits for 8 - 10 minutes, in the middle of the oven.
Remove the biscuits from the oven when the edges are turning light brown.
Let the biscuits rest on the tray for a few minutes, then move to a wire rack to cool completely.

While the biscuits are cooling, roll out the fondant thinly and cut out doves.
Stick the doves on the cookies with a drop of water, stick beaks on them and draw eyes.

Let the fondant icing dry and your Pentecost Doves are ready!