

Rode lampionkoekjes / Red lantern biscuits



De boodschappen

150 gram suiker
1 vrije uitloop ei
250 gram meel
rolfondant, rood & wit
suikerparels

150 gram zachte boter
1 theelepel vanille
1 theelepel bakpoeder
eetbare goudverf
koekjesuitsteker: kerstbal

Zo maak je Rode lampion koekjes

Mix de boter met de suiker samen tot het romig is, mix het ei en de vanille er door .

Zeef er meel gemengd met bakpoeder bij en mix het door elkaar tot het een korrelig deeg is.

Kneed het deeg snel met de hand glad en leg het 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor tot 175°C.

Rol het deeg uit tot 1-1.5cm dikte, steek de koekjes uit en leg ze op bakpapier.

Schuif het bakblik in het midden van de oven en bak de koekjes in 10 minuten goudbruin.

Laat de koekjes afkoelen op een rooster.

Kneed rood rolfondant tot het zacht is, rol het dun uit.

Snij er cirkels uit met dezelfde uitsteker, plak de cirkels op de koekjes met een drup water.

Rol lange, dunne slangen van rood rolfondant, druk ze verticaal op de cirkels.

Snij uit wit fondant een rechthoekje, druk er parels in.

Verf de rechthoeken goud, laat ze drogen en plak alles op naar je eigen idee.

Xin Nian Kuai Le!

Rode lampionkoekjes / Red lantern biscuits



Shopping list

150g caster sugar
1 free range egg
250g plain flour
fondant icing, red & white
edible food paint

150g soft butter
1 teaspoon vanilla extract
1 teaspoon baking powder
sugar pearls
cookie cutter: Christmas ornament

How to make Red lantern biscuits

Mix the butter with the sugar until combined and creamy, beat in the egg and the vanilla.
Add the flour mixed with baking powder to it and mix it all together into a crumbly dough.
Knead the dough quickly smooth by hand then place it in the fridge for 1 hour..

Preheat the oven to 175 ° C.

Roll the dough to 1-1.5 cm thickness, cut out biscuits, place them on waxed paper.
Slide the tray in the middle of the oven then bake the biscuits in 10 minutes golden brown.
Allow the biscuits to cool on a wire rack.
Knead the icing fondant until soft, roll it out as thin as possible.
Cut out circles using the same cookie cutter, stick the circles on the biscuits with a drop water.
Roll long, thin snakes of red icing fondant, stick the red snakes vertical on the circles.
Cut small rectangle out of white fondant, press in pearls.
Paint the rectangles gold and allow them to dry, Stick all parts on the biscuits to your own idea.

Xin Nian Kuai Le!