

DIT HEB JE NODIG

VOOR DE KOEKJES (VOOR +/- 20 KOEKJES)

- 150 gram witte basterdsuiker
- 50 gram vanillesuiker
- 200 gram ongezoeten roomboter
- 1 ei (M)
- 400 gram bloem
- uitsteekvormpjes of Tjeuke snijmal
- bakpapier

VOOR DE ROYAL ICING

- 500 gram poedersuiker
- 2 eieren (M)
- voedingskleurstoffen gel
- (wegwerp) spuitzakjes
- evt. spuitmondjes en eetbare stift.

TIP VAN TJEUKE: ICING BEWAREN!

Nog niet helemaal klaar of juist nog icing over? De icing die je over hebt kun je prima (nog +/- 2 weken) bewaren!



Zorg ervoor dat de icing in een luchtdichte zak of bak zit, zodat het niet uitdroogt. Je bewaart de icing op een koele plek buiten de koelkast.

Voordat je de icing weer gebruikt, moet je het misschien even doorroeren als suiker en water van elkaar gescheiden zijn.

Stap 3

Verdeel de icing over verschillende bakjes (hoeveelheid bakjes afhankelijk van hoeveel kleuren icing je wilt gebruiken). Voeg de kleurstofgel toe en roer goed door. Doe één deel van de gekleurde (dikke) icing in een spuitzak, laat een restje zitten (ongeveer 2/3 deel). Doe hier druppel voor druppel water bij, om de icing dunner te maken. Deze icing gebruik je om op te vullen, de zogenaamde 10-seconde-icing. Doe de dunne icing in aparte spuitzakken.

Stap 4

Teken met eetbare stift eerst de lijnen op het koekje. Met de dikke icing trek je deze over. Vul de lijnen op met de dunne icing. Je kunt eventueel in meerdere laagjes werken. Laat dan tussendoor de laagjes goed drogen (minimaal 12 uur!). Smakelijk!

TJEUKE KOEKJES

INSTRUCTIES KOEKJES

Stap 1

Mix de basterdsuiker, vanillesuiker en boter romig. Voeg dan het ei toe en mix tot deze helemaal is opgenomen.

Stap 2

Voeg het bloem toe en meng tot een stevig deeg. Verpak het deeg in folie en leg het minimaal een uur in de koelkast.

Stap 3

Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 0,5 centimeter op een met bloem bestoven werkblad. Gebruik niet teveel bloem, omdat het recept al veel bloem bevat, gaan de koekjes anders te 'bloemerig' smaken.

Stap 4

Leg de koekjes op een bakplaat en bak ze ongeveer 12-14 minuten op 180°C (boven- en onderwarmte). Kleine koekjes bak je iets korter. Als de randjes van de koekjes goudbruin beginnen te kleuren, kun je ze uit de oven halen. De koekjes zijn nog wat zacht als ze uit de oven komen, laat ze dus wat afkoelen voordat je ze op een rooster legt.

INSTRUCTIES ROYAL ICING

Stap 1

Splits de twee eieren. Doe de twee eiwitten in een mixkom. Klop de eiwitten stijf met een mixer.

Stap 2

Voeg de poedersuiker gezeefd toe aan de stijve eiwitten. Doe dit lepel voor lepel totdat de volledige hoeveelheid is opgenomen. Je hebt nu dikke icing. Deze icing gebruik je voor het zetten van lijntjes. (20-seconde-icing).

SNIJMALLEN TJEUKE KOEKJES

