



Back to School koekjes

De scholen zijn weer van start! Een nieuw jaar aan traktaties is dus weer aangebroken, maar geen zorgen. Wij hebben een recept voor prachtige Back to School koekjes waar je iedereen op school blij mee maakt!

Boodschappenlijstje



PME Modelling tools, Scriber Needle

PME6
€4.89



FunCakes Mix for Cookies 500 g

F10110
€4.75



FunCakes Icing Sugar 900 g

F10545
€5.49



FunCakes Paste Food Colour Set/8

F45000
€20.75



FunCakes Food Pen Black

F45500
€3.05



FunCakes Food Pen Red

F45515
€3.05



Wilton Standard Adaptor/Coupler

03-3139
€1.35



Wilton 101 Cookie Cutter Set

2304-1050
€11.47



Patisse Parchment Paper Sheets
38x30cm pk/20

P01733
€3.85



FunCakes Decorating Bags 46 cm
pk/10

F85120
€4.09



Wilton Decorating Tip #2 Round
Carded

02-0-0147
€1.55

Ingrediënten:

- 500 g FunCakes Mix voor Cookies
- 500 g FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 15 g FunCakes Eiwitpoeder
- FunCakes FunColours Paste Food Colour Set/8
- FunCakes Edible FunColours Brush Food Pen - Black
- FunCakes Edible FunColours Brush Food Pen - Red
- Diverse FunCakes suikerdecoraties

Benodigheden

- FunCakes spuitzakken
- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- Wilton rolstok
- Wilton 101 Cookie Cutter Set
- Wilton Icing Bag Ties
- Wilton spuitmondje #002
- Multiple Wilton adaptors
- Bakpapier
- PME Modelleer Gereedschaps Naald
- 150 g ongezouten roomboter
- 60 ml water
- 1 ei (ca. 50 g)
- Verschillende schaalpjes
- Natte theedoek
- Plastic folie

Stap 1: Bereiding van het deeg voor de Back to School koekjes

Bereid de mix zoals beschreven op de verpakking. Verpak het deeg vervolgens in plastic folie en laat deze minimaal een uur in de koelkast opstijven. Verwarm daarna de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Stap 2: Het bakken van de Back to School koekjes

Bestrooi je werkblad met de Magic Roll-Out Powder om ervoor te zorgen dat het deeg niet aan het werkblad blijft plakken. Kneed het deeg uit de koelkast weer soepel en rol vervolgens uit tot een dikte van ongeveer 2 mm en steek met de uitsteekvormen diverse vormen naar keuze uit. Leg dit op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de koekjes in 10-12 minuten goudbruin. Laat de koekjes vervolgens plat afkoelen op het aanrecht.

Stap 3: Decoratie voorbereiden van de Back to School koekjes

Doe 500 gram suikerbakkerspoeder, 15 gram eiwitpoeder en 60 ml water in een mengkom en mix

dit 8 minuten op de laagste snelheid tot een witte stijve massa. Verdeel dit vervolgens over verschillende schaaltjes (zoveel als de kleuren die je wilt). Verdun un elk schaaltje de icing met wat water tot yoghurtdikte en geef het de kleur naar keuze. Vervolgens kun je druppelsgewijs nog wat water toevoegen om de juiste consistentie te behouden. Wanneer je de icing niet gelijk gebruikt, leg dan altijd een natte theedoek over de schaaltjes om te voorkomen dat de icing uitdroogt.

Stap 4: Decoreren van de Back to School koekjes

Om te decoreren gebruik je spuitmondje #2 van Wilton. Doe de adaptors in de spuitzakken en zet daar het spuitmondje op. Duw een stukje van de spuitzak in de adaptor en vul ze met de gekleurde icing. Spuit als eerste een lijn langs de rand van de koekjes met de icing en vul hierna de binnenkant in. Met behulp van de naald duw je de icing goed in alle hoekjes zodat de icing mooi verdeeld is over het gehele koekje. Laat dit minimaal een paar uur drogen voordat je met wat icing de suikerdecoraties erop plakt en met stiften details toevoegt.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.