

de leukste taarten shop



Bella Blue zeekoekjes

Stap in de betoverende onderwaterwereld met deze vrolijke Sea Life koekjes. Golvende tinten blauw, met als eyecatcher de kleur van het jaar Bella Blue vormen het perfecte decor voor schattige zeediertjes zoals vissen, zeepaardjes en octopussen. De luchtbelletjes en speelse accenten geven elk koekje een unieke uitstraling, alsof je een klein stukje oceaan serveert. Perfect als traktatie of als verrassing op een kinderfeestje.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix for Cookies 500g

F10110
€4.75



FunCakes Sugar Dots Pastel 80g

F53165
€2.79

de leukste taarten shop



FunCakes Fondant Bella Blue 250g

F20345
€2.85



FunCakes Food Pen Black

F45500
€3.25



Katy Sue Silicone Mould Fun Fish

CF0049
€15.15



Patisse Parchment Paper Sheets
38x30cm pk/20

P01733
€3.95



FunCakes Edible Glue 22g

F54750
€2.45



Wilton Wide Glide Rolling Pin 50cm

02-0-0197
€28.19



Katy Sue Silicone Mould Octopus & Seahorse

CF0050
€11.65



Patisse Cookie Cutter Round set/5

P02008
€5.85



Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Koekjes
- 250 g FunCakes Rolfondant Bella Blue
- 250 g FunCakes Rolfondant Bright White
- FunCakes Sugar Dots Pastel
- FunCakes Eetbare Lijm
- Funcakes Food Pen Zwart
- 150 g ongezouten roomboter
- 1 ei (ca. 50 g)
- Abrikozenjam
- Zeef

Benodigdheden

- Wilton Wide Glide Rolstok 50 cm
- Katy Sue Silicone Mold Fun Fish
- Katy Sue Silicone Mold Oktopus en zeepaardje
- Katy Sue Mal Miniatuur Schelpen en Zeester
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Patisse Koekjesuitsteker Rond set/5
- Zeef

Stap 1: Bereid het koekjesdeeg

Bereid 500 g FunCakes mix voor koekjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verpak het deeg in plasticfolie en laat dit 1 uur opstijven in de koelkast.



Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Stap 2: Maak de koekjes

Kneed het deeg kort door en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van ca. 2-3 mm. Steek met de PatisserieUitstekerset Rond verschillende formaten cirkels uit en leg ze iets uit elkaar op de bakplaat. Bak de koekjes in ca. 10 minuten goudbruin en gaar en laat ze daarna plat afkoelen op het aanrecht.

Stap 3: Decoreer de koekjes

Verwarm de abrikozenjam kort in de magnetron en druk deze door een zeef om een gladde abrikozengelei te maken. Gebruik dit om de koekjes licht in te smeren.

Kneed de FunCakes Rolfondant Bella Blue en FunCakes Rolfondant Bright White soepel. Meng kleine stukjes wit door het blauw om verschillende tinten blauw te creëren. Bewaar het fondant in een afgesloten zakje om uitdrogen te voorkomen.

Rol het fondant uit tot ca. 2 mm dik en steek dezelfde rondjes uit als voor de koekjes. Bevestig deze cirkels met een beetje abrikozengelei op de koekjes.

Maak met de Katy Sue Silicone Molds diverse vormen zoals vissen, zeepaardjes en octopussen. Plak



deze met FunCakes Eetbare Lijm op de koekjes. Gebruik de FunCakes Sugar Dots pastel als luchtbelletjes rondom de vissen en teken met de FunCakes Food Pen Zwart pupillen op de figuren.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.