



Zomerse strand koekjes

Met deze leuke zomerse koekjes van @baked.bymarisa kan jij goed de zomer vieren! De koekjes zijn gemaakt met Wilton koekjes uitstekers en de Royal Icing van FunCakes. Leef je uit met allerlei kleuren en maak leuke watermeloenen, slippers, ananassen en zonnebrillen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 1 kg

F10510
6,79 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 900 g

F10555
7,05 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Bright Green 30 g

F44155
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Jaune 30 g

F44115
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Noir 30 g

F44105
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Rose 30 g

F44110
3,55 €



Wilton Astuce de décoration#001
Ronde Cardée

02-0-0132
1,65 €



Wilton Douille #2 Round Carded

02-0-0147
1,55 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 1kg
- FunCakes Mix voor Royal Icing 900g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze 30g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel 30g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Zwart 30g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen 30g
- 55 ml water
- 1 ei
- 150 gram (room)boter

Benodigheden

- Wilton Ananas, Citroen en Watermeloen Uitsteker Set
- Wilton Slipper/Zonnebril/Cocktailglas Koekjesuitsteker Set/3
- Wilton Smitmond #1
- Wilton Smitmond #2

Stap 1: Bereid de Bakmix voor koekjes

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Kneed 500 g mix, 150 g (room)boter en 1 ei (50 g) tot een deeg. Laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad (tot ca. 3 mm dikte). Steek de koekjes uit met de Pasen uitstekers en bak ze in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel. Laat de koekjes afkoelen.

Stap 2: Bereid de Royal Icing

Zeef 450 g mix en meng dit met 55 ml water voor een Royal Icing in stijve consistentie. N.B het kan zijn dat je wat meer water nodig hebt om een goede consistentie voor lijnen te krijgen. Klop de mix en het water ca. 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing goed wit is, het niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Hou ongeveer 1/3 van de icing apart en voeg bij de overige 2/3 icing water toe tot je een lossere consistentie hebt (zogeheten 15 seconden icing).

Kleur de Royal Icing vervolgens met de vier kleuren van FunCakes en laat één deel wit. Met de roze kleur van FunCakes kan je verschillende tinten roze maken. Voor de zwarte icing zul je regelmatig een druppel kleurstof moeten toevoegen. Laat de zwarte Royal Icing een uurtje liggen en hij zal nog donkerder worden.

Tip: Als de royal icing hard blijft na het mixen, voeg dan dubbele hoeveelheid water toe.

Stap 3: Decoreer de zomerse koekjes

Citroen

Maak het geel van de citroen met spuitmondje #2. Vervolgens maak je het blaadje groen met spuitmondje #2. Daarna maak je witte stipjes op de citroen. Als laatst maak je de lijntjes van het blaadje met de groene Royal Icing. Je hebt nu een basis citroen, wil je ook op je citroen oogjes of een zonnebril kijk dan bij de uitleg voor de ananas.

Ananas

Maak het geel van de ananas met spuitmondje #2, wil je ook een gezichtje toevoegen maak dan de oogjes nu al. Maak met de groene Icing de bladeren met spuitmondje #2, hiermee maak je ook de lijnen op de bladeren. Daarna maak je lijnen op de ananas met de gele Icing en kleine stipjes ertussen, dit wordt gedaan met spuitmondje #1. Om het gezichtje af te maken teken je met een zwarte food stift het gezichtje. De wangen kun je maken met wat roze dust poeder. Mister cool met de zonnebril maak je door eerst een zwarte lijn te maken (icing, spuitmondje 1) en daaronder twee halve rondjes voor de glazen.

Watermeloen

Maak met de groene Royal Icing een mooie lijn aan de buitenrand voor de schil met spuitmondje #2. Maak met wit een dunner randje langs de groene lijn. Vul met donkerroze de rest van het koekje op. Zorg dat je de zwarte Royal Icing alvast klaar hebt liggen. Zet een aantal zwarte stippen voor de pitjes.

Zonnebril

Teken met een food stift glazen op je koekje. Maak eerst de rand van de zonnebril met de donkerroze Royal Icing, doe dit met spuitmondje #2. Maak de glazen met de turquoise kleur en spuitmondje #2 en spuit direct de witte lijnen in het glas met spuitmondje #1.

Cocktailglas

Maak de lichtroze cocktail met spuitmondje #2. Voor de variant met stippen moeten er direct witte stippen gezet worden met spuitmondje #1 als de roze icing nog nat is. Voor de variant met de lijnen moeten er direct lijnen in het natte roze gezet worden met spuitmondje #1. Wil je oogjes van zwarte parels? Voeg deze dan toe voordat de roze icing hard is. Maak met de witte Royal Icing het voetje van de glas met spuitmondje #1. Als laatst maak je met de licht roze Royal Icing een dikke rand boven bij het koekje. Strooi daar witte/doorzichtige Sugar Crystals op van FunCakes.

Slippers met bloemen (Moeilijkheidsgraad: ervaren)

Maak de slippers eerst donkerroze met spuitmondje #2 en ga daarna direct door met de bloemen. Zet witte stippen op de plekken waar je de bloemen wilt hebben. Zet daarna gele stippen (6x) rond de witte stippen. Vervolgens zet je een aantal groene stippen voor de blaadjes. Als laatst maak je een gele band op de slipper. Om een extra touch te geven kan je er ook nog een bloemetje van fondant opplakken.

Stap 4: Geniet van de heerlijke zomerse koekjes!