



## Aardbeienlimonadekoekjes

Zin in een zoete en verfrissende traktatie om te delen? Deze aardbeienlimonadekoekjes zijn precies wat je nodig hebt. Heerlijk zacht, zoet en licht zuur, ze combineren perfect aardbei en citroen. Dankzij de aroma's van LorAnn is elke hap rijk van smaak en perfect in balans.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110  
4,75 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500g

F10125  
5,09 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115  
3,65 €



LorAnn Super Strength Flavor Citron  
Naturel 3,7ml

L0020  
2,19 €



LorAnn Super Strength Flavor Fraise  
3,7ml

L0320  
2,19 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm

03-3136  
6,85 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110  
3,89 €



Wilton Douilles Round #005

02-0-0221  
1,65 €

## Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor koekjes
- 400 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Food Colour Gel Geel 30g
- 1 ½ theelepel LorAnn Super Strength Flavor Natuurlijk Citroen
- 1 ½ theelepel LorAnn Super Strength Flavor Aardbei
- 150 g boter (op kamertemperatuur)
- 200 g fijne kristalsuiker
- 200 g lichtbruine suiker
- 1 ei (ca. 50 g)
- Kristalsuiker - om het koekjesdeeg in te rollen

## Benodigheden

- Wilton Recipe Right Anti-aanbak Koelrooster - 40x25 cm
- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Wilton Rond Spuitmondje #005

## Stap 1: Bereid de koekjes voor

Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Meng in een kom de boter met beide soorten suiker tot een licht en romig mengsel. Voeg 1 ei toe en meng. Roer vervolgens 500 g FunCakes Mix voor koekjes erdoor en meng tot een glad deeg ontstaat. Voeg LorAnn Organic Super Strength Flavor Natuurlijk Citroen toe en meng goed. Voeg tot slot FunCakes Food Colour Gel Geel toe tot de gewenste kleur is bereikt.

Laat het deeg 10 minuten rusten.

## Stap 2: Vorm en bak de koekjes

Neem porties deeg, rol ze tot kleine balletjes en bestrooi ze met poedersuiker. Leg ze op de bakplaat en druk ze lichtjes plat met de onderkant van een glas.

Bak ze 9 tot 11 minuten, tot de koekjes in het midden niet meer glanzend zijn. Laat ze 5 minuten afkoelen op de bakplaat en leg ze daarna op een rooster. Wacht tot ze volledig zijn afgekoeld voordat je ze versiert.

## Stap 3: Bereid de glazuur

Bereid de FunCakes Mix voor botercrème volgens de instructies op de verpakking. Voeg vervolgens de LorAnn Super Strength Flavor Aardbei toe en meng tot een glad glazuur.

## Stap 4: Versier de koekjes

Doe het glazuur in een spuitzak met een het ronde spuitmondje van Wilton #005. Spuit het glazuur in een spiraal op elk koekje, beginnend vanuit het midden en naar buiten toe.

## **Stap 5: Bewaren en genieten**

Eet smakelijk! De koekjes kunnen maximaal 4 dagen in de koelkast bewaard worden.

Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door LorAnn.