



KiKa koekjes

In de hele maand maart staat Bakken voor KiKa in groot in onze agenda. Bak deze speciale KiKa koekjes in de vorm van teddybeertjes voor KiKa! Deze schattige koekjes zijn gedecoreerd met behulp van verschillende kleuren fondant en discomix strooisels. Shop alle artikelen uit de Bakken met KiKa categorie nu met 15% korting met de actiecode KIKA22.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
4,75 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
5,49 €



FunCakes Pâte à Sucre Tiger Orange
250 g

F20250
2,85 €



FunCakes Perles en Sucre Moyennes
Noir Brillant 80 g

F51680
3,39 €



FunCakes Nonpareils Mélange Disco
80g

F51565
2,65 €



FunCakes Pâte à Sucre Elegant Ivory
250 g

F20105
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Royal Purple
250 g

F20200
2,85 €



Wilton Douille Round #1A

02-0-0166
2,35 €



Wilton Douille #012 Std Round Carded

02-0-0138
1,65 €

Ingrediënten voor de KiKa koekjes:

- 500g FunCakes Bakmix voor Koekjes
- FunCakes Musketzaad Discomix
- FunCakes Suikerparels Medium Zwart Glans
- 250g FunCakes Rolfondant Oranje
- 250g FunCakes Rolfondant Donker Paars
- 75g FunCakes Rolfondant Ivoor
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- Wilton Piping Gel
- 150g zachte ongezouten roomboter
- 1 ei
- Bloem om op uit te rolle

Overige benodigheden voor de KiKa koekjes:

- Wilton Smitmondje #1A Rond
- Wilton Smitmondje #012 Rond
- Wilton Rol Bakpapier
- PME Teddybear Koekjesuitsteker
- PME RVS Strooier met Deksel
- Scrapcooking Rolstok 38cm
- Plastic folie

Werkwijze:

Maak de 500 gram mix voor koekjes aan zoals is aangegeven op de verpakking, verpak het in plastic folie en leg het een uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 160 graden hetelucht (180 graden convectie oven) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Kneed het koekjesdeeg uit de koelkast even goed door en rol het uit op een met wat bloem bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 2-3 mm. Steek beertjes uit en leg ze op de bakplaat. Bak de koekjes in ongeveer 10-14 minuten lichtbruin en laat ze plat op het aanrecht afkoelen.

Bestrijk een paar koekjes helemaal met een dun laagje piping gel en strooi hier discomix op.

Kneed het fondant goed door en rol het uit op wat suikerbakkerspoeder wat je met de strooier op je werkblad verspreid tot een dikte van 1-2 mm en steek beertjes uit. Met de spuitmondjes maak je er gaatjes in voor de buik en pootjes (spuitmond #1A) en de oren (spuitmond #012).

Smeer de koekjes in met een dun laagje piping gel en plak de fondant beertjes er op. Vul de gaten op met discomix. Een andere variatie is: leg een beertje met gaten in het fondant op de koekjes en smeer alleen in de openingen wat piping gel, haal de fondant beer weg en strooi het musket op de piping gel.

Maak van een klein stukje ivoor fondant een snuitje en plak dit op de beertjes. Voor het neusje gebruik je een klein stukje paars of oranje fondant. Voor de ogen gebruik je de zwarte parels, deze plak je vast met een beetje piping gel.