



IJs koekjes

Lekkere koekjes bakken is super leuk, makkelijk en gezellig om samen met kinderen te doen. Maak deze ijs koekjes voor een heerlijk zomers gevoel! Deze koekjes zijn ideaal voor in de zomer, als lekkere ijshoorntjes traktatie of als lekker tussendoortje.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
4,75 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal
450g

F10140
4,95 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Marron 30g

F44140
3,65 €



FunCakes Vermicelles Sucrées Mix 80g

F52075
2,69 €



Wilton Douilles Round #003

02-0-0154
1,65 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



Patisse Grille de Refroidissement
Antiadhésive 40x25cm

P10578
7,39 €



Silikomart Mini Bâtonnets pour
Esquimaux pk/100

S99401
2,99 €

Ingrediënten voor de ijs koekjes:

- 500 gram FunCakes Mix voor Koekjes
- 450 gram FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Sugar Strands Kleurenmix
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Bruin
- 150 gram ongezouten boter
- 70 ml water
- 1 ei (ca. 50 gram)

Overige benodigheden:

- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- Meerdere Wilton Smitmondjes #003 Rond
- Meerdere Wilton Standaard Adaptor/Coupler
- Silikomart Mini Ijsstokjes
- Spuitzakken
- Rolstok 50cm
- Bakpapier
- Bakplaat
- Afkoelrek
- Scherp mesje
- Plastic folie
- Cocktailprikkers
- Klein mesje (om de vorm mee uit te snijden. Maak de vorm op een stuk bakpapier, knip die uit en zet de vorm vervolgens op het deeg. Om het bakpapier kun je vervolgens uitsnijden met het mesje om de gewenste vorm te krijgen)

Stap 1: Bak de koekjes

Verwerk alle ingrediënten op kamertemperatuur. Begin met het bereiden van de koekjes door 500g FunCakes Mix voor Koekjes, 150g ongezouten boter en 1 ei te kneden tot een deeg. Verpak het deeg in plastic folie en laat dit minimaal 1 uur in de koelkast rijzen.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Haal je koekjesdeeg uit de koelkast en kneed dit nogmaals goed door. Vervolgens rol je het uit op een met Magic Roll-Out Powder bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 2-3 mm. Snijd hier vervolgens door middel van het bakpapier in ijsje vorm ijsjes uit en leg deze een beetje uit elkaar op een bakplaat. Bak de koekjes in 12 tot 15 minuten goudbruin gaar en laat ze vervolgens goed afkoelen op een afkoelrek.

Stap 2: Maak de Royal Icing

Terwijl je koekjes afkoelen maak je de Royal icing door de mix en 60ml water in 7 tot 10 minuten op de laagste stand te mixen. De Royal icing is klaar wanneer deze wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet terug lopen.

Verdeel de Royal icing in 3 delen, 1 deel laat je wit, 1 deel kleur je roze en 1 deel kleur je bruin met de FunCakes eetbare kleurstof Gels. Vervolgens verdun je de Royal icings met tot yoghurt dikte, door steeds druppelsgewijs water toe te voegen. Laat de bakjes ongeveer 15 minuten rusten onder een

natte theedoek.

Prik de luchtbelletjes die naar boven zijn gekomen door met een cocktailprikker. Doe vervolgens de verschillende kleuren icing elk in een aparte spuitzak met een adaptor en spuitmondje #003

Stap 3: Versier de koekjes met royal icing

Bedek de koekjes met de roze en witte icing, verdeel de icing met een cocktailprikker tot de randjes. Voor je verder gaat laat je de koekjes 2 uur drogen aan de lucht. Met de bruine icing maak je op de roze en wit bedekte koekjes een 'chocolade'-drip en deze bestrooi je direct met de gekleurde sugar strands. Laat de koekjes een nachtje drogen en dan zijn ze goed droog en krokant.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.