



Zomerse koekjes

Maak deze prachtige zomerse koekjes met royal icing. Eerst bak je heerlijke koekjes van de FunCakes mix voor cookies. Deze versier je daarna met royal icing in diverse kleuren. Je maakt ze natuurlijk helemaal af met bloemetjes gemaakt van icing.

Boodschappenlijstje



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
5,95 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
4,75 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Rose 30 g

F44110
3,55 €



PME Icing Flower Nail set/5 & 1 Handle

NS557
2,80 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Bright Green 30 g

F44155
3,55 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450
g

F10140
4,95 €

Overige benodigdheden:

- 150 gram (room)boter
- 1 ei (circa 50 gram)
- 30 ml water
- Diverse soorten koekjes uitstekers

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix met 150 gram (room)boter en 1 ei tot een deeg. Laat het minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot circa 0,5 cm dikte. Steek de koekjes uit en bak ze in de voorverwarmde oven in circa 12 minuten goudgeel. Laat de koekjes afkoelen.

Maak de royal icing, zeef hiervoor 250 gram mix en meng dit met 30 ml water voor een royal icing in stevige consistentie. Klop de mix en het water circa 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.

Verdeel de icing in bakjes en kleur het naar wens. Plaats per kleur spuitmondje 2 in de spuitzak en vul deze met een eetlepel icing. Verdun de rest van de icing door er een theelepel water aan toe te voegen. Vul hiermee ook een spuitzak.

Spuut met de dikke icing langs de randen van de koekjes. Vul het binnenwerk op met de verdunde icing in een andere kleur. Laat de icing goed hard worden, dit duurt circa 3 uur.

Maak ondertussen de icing bloemen. Plaats spuitmondje 102 in een spuitzak en vul deze met de icing in een kleur naar keuze. Plaats een flower square op de bloemnagel. Plaats het spuitmondje met de brede kant op het midden van square en de smalle kant naar boven (de smalle kant staat vanaf de bloemnagel iets omhoog). Spuit het eerste blaadje door in de spuitzak te knijpen en tegelijkertijd het spuitmondje naar boven en weer naar beneden te bewegen. Draai de bloemnagel en herhaal deze beweging nog 4 keer zodat de bloem uit 5 blaadjes bestaat. Laat de bloemetjes circa 1 uur drogen.

Versier daarna de koekjes met de icing bloemen of met een paar bloementjes gemaakt van fondant. Je kunt de bloemen op de koekjes bevestigingen met een beetje royal icing.