



Koekjes met strikjes

Trendalert! Strikjes zijn momenteel helemaal in en je ziet ze overal. Uiteraard gaan wij ook mee met deze populaire trend. FunCakes heeft daarom deze schitterende koekjes versierd met fondant strikjes, waarbij de FunCakes Fondantkleur van het Jaar is gebruikt om het nog specialer te maken. Koekjes met strikjes en glinsterende fondant, dé perfecte combinatie om deze trend stijlvol te omarmen. Maak deze koekjes voor feestjes, een high tea, een babyshower of om iemand te verrassen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
4,75 €



FunCakes Pâte à Sucre Pastel Pink 250 g

F20240
2,85 €



FunCakes Parchment Paper Sheets 30x30 cm pk/50

F83465
4,95 €



Wilton Rouleau Pâte à Sucre-Wide Glide- 50cm

02-0-0197
28,19 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250 g

F20100
2,85 €



FunCakes Colle Alimentaire 50 g

F54755
3,05 €



FunCakes Pâte à Sucre Multipack Shimmering Garden 5x100g

F20325
9,49 €



Patisse Emporte-pièce Biscuit Fleur Set/5

P02011
5,85 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Rolfondant Multipack Shimmering Garden 5x100g
- FunCakes Rolfondant Bright White 250 g
- FunCakes Rolfondant Pastel Pink 250 g
- FunCakes Eetbare Lijm
- 1 ei
- 150 g boter in blokjes
- Abrikozenjam

Benodigdheden

- FunCakes Parchment Paper Sheets 30x30 cm pk/50
- Wilton Wide Glide Rolling Pin 50 cm
- Patisse Koekjes Uitsteker Bloem Set/5
- FMM Multi Ribbon cutter
- Zeef

Stap 1: Maak het koekjesdeeg

Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Koekjes aan met 1 ei en 150 gram boter in blokjes zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak het deeg vervolgens in plasticfolie en laat een uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Verwarm de abrikozenjam

Verwarm de pot abrikozenjam in de magnetron en duw het met de bolle kant van een lepel door een zeef. Zo heb je abrikozengelei om de koekjes mee in te smeren.

Stap 3: Bak de koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier. Kneed het deeg uit de koelkast even snel soepel en rol het op een met bloem bestoven werkblad uit tot een dikte van 2-3 mm en steek bloemen uit. Leg dit op de bakplaat en bak de koekjes in ongeveer 9-12 minuten lichtbruin. Laat ze plat afkoelen op het aanrecht.

Stap 4: Decoreer de koekjes

Smeer de koekjes licht in met wat abrikozengelei. Kneed de witte en roze fondant soepel en rol het uit tot een dikte van ongeveer 2 mm en steek dezelfde maat bloemen uit als de koekjes en plak dit op de koekjes.

Stap 5: Decoreer met de fondant strikjes

Rol de andere kleuren dun uit en maak met de multi ribbon cutter brede stroken van ongeveer 7-8 cm lang en variërend in breedte. Doe in het midden van de strook een beetje lijm en vouw de uiteindes naar het midden en plak vast. Knijp met je vingers het midden iets samen. Neem een dun strookje fondant en plak dit rond het midden van de lussen. Zo krijg je de strik. Maak eventueel wat dunne strookjes en snijd er puntjes uit. Deze kan je onder de strik op de koekjes plakken.



Stap 6: Geniet van deze heerlijke Koekjes met Strikjes of deel ze uit!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.