



Gevulde bloemenkoekjes

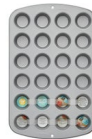
Met de FunCakes mix voor Cookies kun je ook deze heerlijk gevulde bloemenkoekjes maken! Je vult de bloementjes na het bakken met banketbakkersroom.

Boodschappenlijstje



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
5,95 €



Wilton Recipe Right® Mini Moule à
Muffin 24 Cavités

03-0-0017
12,39 €



FMM 5 petal Rose cutter 90mm

CUTROP90
4,39 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
4,75 €



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière
500 g

F10150
6,25 €

Overige benodigdheden:

- 1 ei
- 150 gram ongezouten roomboter
- 125 ml water
- Eidooier
- Kwastje

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed 500 gram mix voor Cookies met 150 gram boter en 1 ei tot een deeg. Laat het deeg 1 uur opstijven in de koelkast.

Maak ondertussen de banketbakkersroom, meng 50 gram mix met 125 ml water. Klop de room met een garde of mixer circa 5 minuten tot een gladde massa. Plaats het daarna in de koelkast.

Kneed het koekjes deeg nadat je het uit de koelkast hebt gehaald nog een paar keer goed door. Bestuif je werkblad met een beetje bloem en rol het koekjesdeeg uit tot een lap van ongeveer 2 mm dik. Steek de bloemen uit het deeg.

Vet de mini muffin bakvorm in met cake release. Druk de bloemen voorzichtig in de vormpjes. Niet helemaal naar beneden drukken, want dan scheurt het deeg! Bak de koekjes in ongeveer 10 minuten gaar. Als de koekjes gaar zijn, haal je ze uit de oven en smeer je de bovenkant van de bloemetjes in met een beetje losgeklopt eigeel in. Zet de vorm weer terug in de oven en wacht tot het eigeel een beetje kleurt. Let op, dit gaat heel snel!

Haal de koekjes met behulp van een vork uit de vorm en laat ze afkoelen op een taartrooster. Vul een spuitzak met de banketbakkersroom, knip er een klein puntje vanaf en vul de bloemetjes hiermee.