



## Twinkle Twinkle Koekjes

Hoe schattig zijn deze Twinkle Twinkle Koekjes? Deze Twinkle Twinkle Koekjes zijn een onmisbaar onderdeel van de Twinkle Twinkle Sweettable. De koekjes in de vorm van wolkes, maantjes en sterretjes zijn helemaal trendy op babyshowers en gender reveal parties! Maak ze gemakkelijk zelf via dit recept van FunCakes!

## Boodschappenlijstje



PME Outil de Modelage Aiguille à Tracer

PME6  
4,89 €



FMM Emporte-pièce Nuage

CUTCLOUD  
7,85 €



Biscuits Emporte-pièce Anneau Pro Ø 7 cm

K095111  
5,85 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139  
1,35 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110  
3,80 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 900g

F10555  
5,64 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100  
3,15 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750  
1,80 €



FunCakes Food Colour Gel Beige Clair 30g

F44185  
2,84 €



FunCakes Food Colour Gel Baby Blue 30g

F44125  
2,84 €



FunCakes Food Colour Gel Noir 30g

F44105  
2,84 €

## **Ingrediënten voor de Twinkle Twinkle Koekjes**

- 500 g FunCakes Bakmix voor Koekjes
- 900 g FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Perzik
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Zwart
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Licht Beige
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Babyblauw
- FunCakes Eetbare Stift Zwart
- FunCakes Eetbare Kleurpoeder Roze
- FunCakes Zilveren Sterren Mix
- FunCakes Sterren Goud
- FunCakes Eetbare Lijm
- 150 g ongezouten roomboter
- 110 ml water
- 1 ei (ca. 50 g)

## **Overige benodigheden voor de Twinkle Twinkle Koekjes**

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Decoratiekwasten Set/5
- Wilton bakpapier
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Standaard Adaptor/Coupler
- Wilton Spuitmondje #003 Rond
- PME Modeleer Gereedschap Naald
- PME Ster Uitsteker Set/6
- FMM Wolken Uitsteker Set/5
- Koekjes Uitsteker Ring Pro Ø 7 cm

## **Stap 1: Bereid het koekjesdeeg voor de Twinkle Twinkle Koekjes**

Bereid 500 g FunCakes Bakmix voor Koekjes door te kneden met 150g roomboter en 1 ei. Verpak het koekjesdeeg in plasticfolie en leg het minimaal een uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Kneed het deeg uit de koelkast even goed door en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 2-3 mm. Gebruik voor de halve maan de ronde uitsteker. Steek met de verschillende uitstekers zoveel koekjes uit als je deeg hebt. Leg de koekjes op een bakplaat bekleed met bakpapier en bak ze in een voorverwarmde oven in 10-15 minuten goudbruin en laat ze plat afkoelen op het aanrecht.

## **Stap 2: Bereid de Royal Icing voor de Twinkle Twinkle Koekjes**

Bereid 900 g FunCakes Mix voor Royal Icing door 110 ml water er aan toe te voegen en mix het

geheel 7-10 minuten op de laagste stand tot de icing goed wit is, het niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden. Verdeel de icing over 3 schaalpjes. Verdun de Royal Icing met een klein beetje water tot je yoghurt dikte hebt verkregen. Hiervoor geldt de 10 seconden regel. Als je Royal Icing van je lepel loopt moet het in 10 seconden weer een gladde spiegel zijn in je bakje. Is je Royal Icing te dik zal het niet mooi vloeien en is het te dun dan loopt het van je koekjes af.

Kleur 1 bakje verdunde FunCakes Royal Icing met de baby blauwe kleurgel en een tipje zwarte kleurgel om oudblauw te krijgen en kleur 1 bakje met de perzik en beige kleurgel om oudroze te krijgen.

Zet deze schaalpjes een kwartier weg onder een natte theedoek, zo droogt het niet uit en kunnen de luchtbellen naar boven komen. Prik na een kwartier de luchtbellen stuk en doe het in een spuitzak met adaptor en spuitmondje #003.

### **Stap 3: Vul de Twinkle Twinkle Koekjes op met Royal Icing**

Vul de koekjes op met de verdunde Royal Icing en gebruik de needle tool om met een draaiende beweging goed in de hoekjes te komen. Laat dit 24 uur aan de lucht drogen of zet de koekjes een 1 à 2 uur in de oven op 50°C. Aan de lucht laten drogen geeft de voorkeur.

### **Stap 4: Decoreer de Twinkle Twinkle Koekjes**

Als de koekjes droog zijn teken je met de zwarte stift oogjes en mondjes op de koekjes. Met wat FunCakes Eetbare Lijm plak je hier en daar een gouden en/of een zilveren sterretje. Met de FunCakes Eetbare Kleurpoeder Roze geef je de koekjes met een zachte kwast roze bloesjes.

**Tip:** Bekijk ook de andere recepten van deze sweettable zoals de [Twinkle Twinkle Driptaart](#), [Babyshower Cake Pops](#) en [Babyshower Cupcakes](#).

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*