



Konijn Paaskoekjes

Maak tijdens de Pasen deze heerlijke Paashaas Koekjes van ScrapCooking! De koekjes zijn gedecoreerd met chocolade decoratiestiften. Perfect om samen met de kinderen te decoreren tijdens Pasen!

Boodschappenlijstje



ScrapCooking Choc Stylos décoratifs
pk/4

SC7120
15,85 €



ScrapCooking Grille de refroidissement
25 x 40 cm

SC5185
12,35 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
4,75 €



ScrapCooking Cookie Cutter &
Embosser Rabbit

SC2099
7,19 €

Ingrediënten

- Scrapcooking Chocolade Decoratiestiften set/4
- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500g
- FunCakes Magic Roll-Out Powder (Uitrolpoeder)
- 150 gram (room)boter
- 1 ei (50 g)

Benodigheden

- ScrapCooking Koekjesuitsteker & Embosser Konijn
- ScrapCooking Afkoelrooster 25 x 40 cm Mintgroen
- Wilton Rolstok 50cm
- Plasticfolie

Stap 1: Maak het koekjesdeeg

Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak het deeg in plasticfolie en laat minstens een uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Steek de koekjes uit

Rol het deeg uit op een uitrolpoeder bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 3 mm. Bestuif daarnaast ook de embossers en uitstekers. Breng met behulp van de embosser een patroon aan op het deeg door zachtjes te drukken. Steek vervolgens de konijn uit met de konijn uitsteker. Leg de konijnen een half uur in de koelkast zodat het deeg niet vervormd tijdens het bakken.

Stap 3: Bak de koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bak de koekjes in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel. Laat na het bakken goed plat afkoelen op het aanrecht.

Stap 4: Decoreer de koekjes

Decoreer de Paaskoekjes met de Chocolade Decoratiestiften van ScrapCooking.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Paaskoekjes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door ScrapCooking.