



Gender reveal koekjes

Deze mooie Gender reveal koekjes van FunCakes zijn dé perfecte manier om het geslacht van jouw baby te onthullen op een lekkere en simpele manier! De koekjes zijn gedecoreerd met fondant, onder de fondant zit een heerlijke vulling van botercrème in de kleur naar keuze en bovenop zitten fondant vraagtekens en suikerdecoratie in de vorm van voetjes.

Boodschappenlijstje



FMM Emporte-pièce Tappit Alphabet et Chiffres Majuscules Magique

CUTALPFY1
6,39 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
4,75 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte à Sucre Aromatisée Citron 1kg

F20425
9,49 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,45 €



FunCakes Food Colour Gel Baby Blue 30g

F44125
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



FunCakes Sugar Decorations Bébé Pieds Bleu set/16

F50110
3,99 €



FunCakes Sugar Decorations Bébé Pieds Rose set/16

F50115
3,99 €

Ingrediënten voor de Gender reveal koekjes

- 500 g FunCakes Mix voor Cookies
- 125 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 400 g FunCakes Smaakfondant Citroen
- FunCakes Food Colour Gel Roze
- FunCakes Food Colour Gel Baby Blauw
- FunCakes Suikerdecoratie Baby Voetjes Blauw
- FunCakes Suikerdecoratie Baby Voetjes Roze
- FunCakes Piping Gel 350g
- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- FunCakes Eetbare Lijm
- 300 g ongezouten roomboter
- 125 ml water
- 1 ei (ca. 50 g)

Overige benodigheden voor de Gender reveal koekjes

- Wilton Bakpapier
- Wilton Rolstok 50 cm
- FMM Alfabet & Cijfer Tappits Hoofdletters Sprookje
- Koekjes Uitsteker Voetje 6,5 cm
- Plasticfolie

Stap 1: De voorbereiding voor de Gender reveal koekjes

Voor de eerste stap voor deze Gender reveal koekjes, kneed de FunCakes Mix voor Cookies met 150g roomboter en een ei tot een deeg. Verpak het in plastic folie en laat het opstijven in de koelkast voor een uur.

Ondertussen, meng de FunCakes Mix voor Botercrème met 125ml water in een kom en klop het met een garde. Laat het een uur opstijven op kamertemperatuur. Doe nu de andere 150g roomboter in een andere kom en klop de boter op een medium snelheid voor 5 minuten. Zodra de boter zalvig is, voeg de mix met water toe aan de boter in drie delen. Mix telkens volledig door voordat je een nieuwe portie toevoegt. Mix het geheel 10 minuten op een hoge snelheid tot een gladde crème. Kleur de botercrème vervolgens roze of blauw, naar jouw keuze.

Stap 2: Het maken van de Gender reveal koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C), haal het deeg uit de koelkast en kneed het soepel. Bestrooi een werkblad met bloem en rol het deeg er op uit tot een dikte van ongeveer 2-3mm. Gebruik een uitsteker om voetjes uit te steken en leg de koekjes op een bakplaat bekleed met papier. Plaats de koekjes in de oven en bak ze voor 12-15 minuten lichtbruin, laat ze achteraf afkoelen op het aanrecht.

Doe hetzelfde met het fondant, kneed het soepel en rol het uit tot een dikte van 2-3mm en gebruik dezelfde uitsteker om voetjes uit te steken. Kleur de resterende fondant roze en blauw. Rol het fondant heel dun uit en laat het 10 minuten drogen. Snijd dit fondant in allemaal vierkantjes en

gebruik de tappit om roze en blauwe vraagtekens uit te steken.

Stap 3: Het decoreren van de Gender reveal koekjes

Smeer wat botercrème in de kleur naar keuze in het midden van de koekjes. Smeer de koekjes dan in met piping gel en plak er fondant voetjes op. Plak wat eetbare lijm op de koekjes zodat je de FunCakes Suikerdecoratie Baby Voetjes in blauw en roze en de vraagtekens erop kan plakken.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.