



Bloemenkoekjes met Botercrème

Maak verschillende Bloemenkoekjes tijdens het voorjaar met het recept van Wilton. In het recept wordt stap voor stap uitgelegd hoe je Madelief-, Ruchesbloem- en Zinniakoekjes maakt. De koekjes zijn ook helemaal afgemaakt met kleine schattige Lieveheersbeestjes van botercrème. Ideaal als geschenk voor Moederdag, Pasen en Vaderdag. Zo breng je een vleugje bloei in de Lente!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500 g

F10110
€ 4,04



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,33



Wilton Icing Color - Lemon Yellow - 28g

04-0-0031
€ 2,20



Wilton Icing Color - Orange - 28g

04-0-0032
€ 2,20



Wilton Icing Color - Christmas Red - 28g

04-0-0042
€ 2,20



Wilton Icing Color - Rose - 28g

04-0-0043
€ 2,20



Wilton Icing Color - Black - 28g

04-0-0037
€ 2,20



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

03-3136
€ 5,82



Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm

03-3133
€ 5,06



Wilton Decorating Tip #104 Petal Carded

02-0-0136
€ 1,40



Wilton Decorating Tip #2 Round Carded

02-0-0147
€ 1,32



Wilton Decorating Tip #003 Round Carded

02-0-0154
€ 1,40



Wilton Decorating Tip #005 Round Carded

02-0-0221
€ 1,40



Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/24

02-0-0018
€ 8,15



Patisse Koekjes Uitsteker Rond Set/5

P02008

€ 4,97

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 250 g
- Wilton Icing Color - Rose
- Wilton Icing Color - Christmas Red
- Wilton Icing Color - Lemon Yellow
- Wilton Icing Color - Orange
- Wilton Icing Color - Black
- 250 ml water
- 300 g ongezouten (room)boter
- 150 g (room)boter
- 1 ei (ca. 50 g)

Benodigheden

- Wilton -Wide Glide- Rolling Pin 50cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- Wilton Disposable Decorating Bags 30cm
- Wilton Decorating Tip #002 Round Carded 2x
- Wilton Decorating Tip #003 Round Carded
- Wilton Decorating Tip #005 Round Carded
- Wilton Decorating Tip #104 Petal Carded
- Patisse Koekjes Uitsteker Rond Set/5
- Plasticfolie
- Bakpapier

Stap 1: Maak het koekjesdeeg

Zorg ervoor dat de ingrediënten verwerkt wordt op kamertemperatuur. Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak het deeg in plasticfolie en laat een uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Bak de koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 3mm. Steek de koekjes uit met de grootste ronde uitsteker en leg deze op een bakplaat bekleed met bakpapier. 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 3: Maak en kleur de botercrème

Maak 250 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Kleur een deel van de botercrème donkerroze, door de kleurstoffen Rose en Christmas Red te combineren en te mengen in de botercrème. Kleur vervolgens een deel oranje en kleur als laatst een klein deel botercrème geel, rood en zwart. Laat het overgebleven deel wit.

Stap 4: Decoreer de koekjes

Madelief koekjes

Verdeel de kleuren botercrème als volgt in de spuitzakken:

- Spuitzak met gele botercrème en het spuitmondje #003
- Spuitzak met rode botercrème en het spuitmondje #002
- Spuitzak met zwarte botercrème en het spuitmondje #002
- Spuitzak met witte botercrème en het spuitmondje #104

Bestrijk het koekje eerst met donkerroze botercrème met een spatel. Gebruik daarna de witte botercrème om de blaadjes van de Madeliefjes op te spuiten. Spuit vervolgens een gele stip in het midden.

Ruchesbloem koekjes

Verdeel de kleuren botercrème als volgt in de spuitzakken:

- Spuitzak met gele botercrème en het spuitmondje #003
- Spuitzak met rode botercrème en het spuitmondje #002
- Spuitzak met zwarte botercrème en het spuitmondje #002
- Spuitzak met donkerroze botercrème en het spuitmondje #104

Spuut met roze botercrème platte ruches, beginnend aan de buitenkant en ga rond het koekje, stop waar nodig om het koekje te draaien. Herhaal, werkend naar het midden, totdat het koekje is gevuld. Spuit een cluster van gele stippen in het midden.

Zinnia koekjes

Verdeel de kleuren botercrème als volgt in de spuitzakken:

- Spuitzak met gele botercrème en het spuitmondje #003
- Spuitzak met rode botercrème en het spuitmondje #002
- Spuitzak met zwarte botercrème en het spuitmondje #002
- Spuitzak met oranje botercrème en het spuitmondje #005

Lieveheersbeestje

Decoreer als laatst de koekjes met kleine Lieveheersbeestjes. Spuit een rode stip voor het lichaam van het lieveheersbeestje en daarna een kleinere zwarte stip voor het hoofd. Voor de stippen doop je een tandenstoker in de zwarte botercrème en schilder je de stippen op het lichaam van het lieveheersbeestje.



Spuit met oranje glazuur lussen rond de buitenrand van het koekje. Ga verder, werkend naar het midden. Spuit een cluster van gele stippen in het midden.

Stap 5: Geniet van deze vrolijke Bloemenkoekjes tijdens het Voorjaar!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.