



Baby boy koekjes

Deze baby boy koekjes zullen de show stelen op iedere babyshower! Je maakt deze jongens koekjes gemakkelijk met de koekjes mix van FunCakes. Met de voetjes uitsteker van FMM maak je gemakkelijk de schattige voetjes van bruine of blauwe fondant. Plak ze met een beetje eetbare lijm op de koekjes.

Boodschappenlijstje



PME kunststof roller Glad 15 cm

PP85
€ 4,60



FunCakes Rolfondant Maroon Brown
250 g

F20150
€ 3,20



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm)
22 g

F54750
€ 2,25



FunCakes Mix voor Koekjes 1 kg

F10510
€ 6,80



FunCakes Rolfondant Sea Blue 250 g

F20130
€ 3,20



JEM Pop It® Baby Feet

1102EP002
€ 6,30

Overige benodigdheden:

- 150 gram Boter
- 1 Ei
- 40ml Water
- Poedersuiker

Kneed 500 gram FunCakes mix voor Koekjes, 150 g (room)boter en 1 ei (50 g) tot een deeg. Laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad (tot ca. 3 mm dikte). Steek er met de gekartelde kant van de uitsteker koekjes uit en leg deze op een met bakpapier bekleedde bakplaat. Bak de koekjes in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel.

Kneed de bruine en blauwe fondant goed door en rol het op een beetje poedersuiker uit tot een plak van circa 3 mm. Met de gekartelde kant van de uitsteker steek je hier ovalen uit en deze plak je met een beetje eetbare lijm op de koekjes. Steek vervolgens voetjes uit de fondant en plak deze op de koekjes.