



Vrolijke Paaskoekjes

Pasen is de perfecte gelegenheid om je familie en vrienden te verwennen met heerlijke koekjes! De lekkerste koekjes maak je met de FunCakes Mix voor Koekjes. Na het bakken versier je deze heerlijke koekjes met gekleurde royal icing. Maak prachtige bloemen van FunCakes fondant op deze heerlijke koekjes voor Pasen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500 g

F10110
€ 4,75



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g

F20100
€ 2,85



FunCakes Suikerparels Medium Metallic Zilver 80 g

F51675
€ 4,79



JEM Round Nozzle #3

NZ3
€ 1,39



FunCakes Mix voor Royal Icing 900 g

F10555
€ 7,05



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,55



Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12

03-3111
€ 5,95



PME Daisy Marguerite Plunger Cutter set/4

DA634
€ 11,65

Ingrediënten

- FunCakes BakMix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Rolfondant Wit 250 g
- FunCakes Suikerparels Medium Metallic Zilver
- PME Piping Gel
- 150 gram roomboter
- 1 ei

Benodigheden

- PME Ovalen Uitsteker Set/6
- Wilton Wegwerp Spuitzakken 30cm, pk/12
- PME Madelief/ Magriet Plunger Uitsteker Set/4
- JEM Round Nozzle #3

Stap 1: Bak de kokjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Kneed 500 g mix, 150 g (room)boter en 1 ei (50 g) tot een deeg. Laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad (tot ca. 3 mm dikte). Steek de koekjes uit en bak ze in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel. Laat de koekjes afkoelen en decoreer ze naar wens.

Stap 2: Bereid de Royal Icing

Zeef 450 g mix en meng dit met 55 ml water voor een Royal Icing in stijve consistentie. Klop de mix en het water ca. 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing goed wit is, het niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Verdeel de icing in bakjes en kleur het naar wens. Doe per kleur een spuitmondje in een spuitzak en doe er 1 eetlepel icing in. Verdun de rest van de kleur in het bakje tot yoghurtdikte en doe ook dat in een spuitzak.

Stap 3: Koekjes decoreren

Spuut met de dikke icing een rand op het koekje. Vul het nu in met de verdunde icing in dezelfde kleur en laat hard worden. Dit duurt ongeveer 2 uur. Ondertussen kun je de witte fondant naar wens kleuren en er bloemetjes mee uitsteken. Als de royal icing hard is, kun je de bloemetjes er op plakken met een beetje icing. Plak een suikerparel in het hart van de bloemetjes.

Stap 4: Geniet van jouw Heerlijke Paaskoekjes!