

de leukste taarten shop



Oud & Nieuw koekjes

Met deze cijferkoekjes voor Oud & Nieuw vier je oudejaarsavond helemaal in stijl. De koekjes zijn versierd met zwarte royal icing en gouden details gemaakt met eetbare gouden verf.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Royal Icing 450g

F10140
€ 4,95



FunCakes Food Colour Gel Zwart 30g

F44105
€ 3,65



Wilton Spuitmondje Round #003

02-0-0154
€ 1,65



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,95

de leukste taarten shop



Patisse Koekjesuitsteker Cijfers set/9

01958
€ 7,75



FunCakes Mix voor Koekjes 500g

F10110
€ 4,75

de leukste taarten shop

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Zwart
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- Sugarflair Eetbare Verf Mat Goud
- 150 gram roomboter
- 1 ei
- 55 ml water

Benodigheden

- Wilton Smitmondje #003 Rond
- Patisse Koekjes Uitsteker Cijfers
- JEM Sterren Uitsteker

Stap 1: Maak de koekjesdeeg

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Kneed 500 gram FunCakes Bakmix voor Koekjes met 150 gram roomboter en 1 ei zoals is aangegeven op de verpakking. Laat ten minste 1 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 ca. 3 mm dikte). Steek de cijfers van het jaartal uit met de Patisse Koekjes Uitsteker Cijfers en sterren met de JEM Sterren Uitstekers. Snijd ook rechthoeken uit het deeg, hier komen



namelijk de cijfers van het jaartal op te staan. Bak ze in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel en laat daarna de koekjes goed afkoelen.

Stap 3: Maak de FunCakes Royal Icing

Maak 450 g FunCakes Royal Icing aan met 55 ml water zoals is aangegeven op de verpakking. Kleur de royal icing met de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Zwart. Doe de zwarte royal icing daarna in een spuitzak met het spuitmondje #003 van Wilton.

Stap 4: Decoreer de koekjes

Breng een egale laag icing aan op de cijfers, rechthoekjes en sterren. Laat de icing goed drogen, het liefst een nacht. Als de icing droog is maak je met de Sugarflair Eetbare Verf Goud stippen op de cijfer koekjes. Zet de cijfers met dikke royal icing vast op de rechthoekige koekjes. De sterrenkoekjes versier je ook met een gouden detail.