

# de leukste taarten shop



## Peppa Pig Koekjes met Fondant

Peppa Pig, ook wel Peppa Big genoemd is erg populair onder kinderen. Maak gemakkelijk zelf deze Peppa Pig Koekjes met Fondant als traktatie tijdens een verjaardag of een feest met Peppa Pig thema! De koekjes zijn uitgestoken met Peppa Pig uitstekers en gedecoreerd met fondant. Perfect om samen met de kinderen te doen als bakactiviteit in de vakantie of in het weekend!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Koekjes 500g

F10110  
€ 4,75



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900g

F10545  
€ 5,89



FunCakes Fondant Multipack Pastel Colours 5x100g

F20355  
€ 5,99



FunCakes Piping Gel Transparant 350g

F54410  
€ 6,69

# de leukste taarten shop



FunCakes Food Pen Rood

F45515  
€ 3,25



Wilton Deegroller Perfect Height  
22,5cm

02-0-0169  
€ 8,99

# de leukste taarten shop

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Rolfondant Multipack Pastel Colours 5x100 g
- FunCakes Food Pen Red
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- FunCakes Clear Piping Gel
- 1 ei
- 150 g (room)boter

## Benodigheden

- Oetker Peppa Pig & Family - Embossing Cookie Cutter pc/4
- Wilton -Perfect Height- Rolling Pin 22,5cm
- PME Modelling tools -Cutting Wheels-
- Bakpapier
- Kwastje

## Stap 1: Maak het koekjesdeeg

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking. Kneed het geheel tot een deeg en verpak het in plasticfolie. Laat minimaal 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 ca. 3 mm dikte). Steek de koekjes uit met de Peppa Pig uitstekers en bak ze in het



midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel.

### **Stap 3: Decoreer de koekjes met fondant**

#### Peppa Pig Koekjes

Kneed het pastel roze fondant goed stevig door totdat deze glad en elastisch is. Bestrooi het werkblad met een klein beetje suikerbakkerspoeder en rol het fondant met een rolstok uit tot een egale ronde vorm (2-3 mm dik). Draai het fondant een kwartslag om plakken te voorkomen.

Steek met de Peppa Pig Uitsteker het fondant uit en gebruik de modelling tool cutting wheels om het jurkje uit te snijden. Smeer met behulp van een kwastje een beetje piping gel op het koekje en druk voorzichtig het jurkje op het koekje.

#### Papa Pig Koekjes

Herhaal de bovenstaande stappen met het pastel groene fondant.

Steek met de Papa Pig Uitsteker het fondant uit en gebruik de modelling tool cutting wheels om het lichaam uit te snijden. Smeer met behulp van een kwastje een beetje piping gel op het koekje en druk voorzichtig het lichaam op het koekje.



#### **Stap 4: Teken de omlijning van de koekjes**

Volg met een rode eetbare stift de belijning van de koekjes. Dit is ook erg leuk om door kinderen te laten doen!

#### **Stap 5: Geniet van deze heerlijke Peppa Pig Koekjes als traktatie!**