



Valentijnskoekjes

Met deze koekjes laat je aan je geliefde weten hoeveel je van hem of haar houdt. Versier de Valentijnkoekjes met lieve woorden of zijn of haar naam. De koekjes zijn gedecoreerd met FunCakes Fondant en fondantbloemetjes. Verras je valentijn met deze koekjes of deel ze uit aan je geliefden!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500 g

F10110
€ 3,80



FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g

F10140
€ 3,96



FunCakes Rolfondant Fire Red 250 g

F20120
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Hot Pink 250 g

F20185
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Pretty Pink 250 g

F20190
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Sweet Pink 250 g

F20110
€ 2,85



FunCakes Metallic Food Paint
Copper 30 ml

F45155
€ 6,45



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



FunCakes Clear Piping Gel 350 g

F54410
€ 6,69



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



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

03-3136
€ 6,85



Scrapcooking Kwasten Set/6

SC5170
€ 12,99



Silikomart Sugarflex Veiner Mini
Bloesem

SLK801
€ 12,05



Koekjes Uitsteker Ring Pro Ø 7 cm

K095111
€ 5,85



PME Flower Blossom Plunger Cutter
set/4

FB550
€ 9,99



PME Plastic Cutter Heart Set/6

PNH2
€ 3,85



PME Fun Fonts Alphabet - Collection 1

FF52
€ 22,55

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Koekjes 500g
- FunCakes Rolfondant - Rood 350g
- FunCakes Rolfondant - Donkerroze 50g
- FunCakes Rolfondant - Lichtroze 50g
- FunCakes Rolfondant - Roze 50g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 100g
- FunCakes Metallic Food Paint Donkergoud
- FunCakes Metallic Food Paint Zilver
- FunCakes Metallic Food Paint Babyroze
- FunCakes Zachte Parels Goud
- FunCakes Musketzaad Goud
- FunCakes Piping Gel
- 1 ei (circa 50 g)
- 150 g ongezoeten roomboter

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- FunCakes Bake Release spray
- Wilton -Perfect Height- Rolstok
- Wilton Taartrooster
- Scrapcooking Kwasten Set/6
- Silikomart Sugarflex Veiner -Mini Madelief-
- Koekjes Uitsteker Ring Pro Ø 7 cm
- PME Harten Uitsteker
- PME Tekst Stempels
- PME Bloesem Plunger Uitsteker
- Huishuidfolie
- Cocktailprikkers

Stap 1: Maak de FunCakes Mix voor Koekjes

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 °C). Bereid 500 gram FunCakes Mix voor Koekjes zoals aangegeven wordt op de verpakking. Dek het deeg af met huishoud folie, leg het in de koelkast en laat het minimaal een uur opstijven.

Kneed het deeg goed door en rol uit op een met FunCakes Magic Roll-Out Powder bestoven werkblad met behulp van de Wilton rolstok tot een dikte van ongeveer 2 mm en steek diverse hartjes uit met de PME Harten Uitsteker en de Koekjes Uitsteker Ring.

Stap 2: Bak de Valentijnskoekjes

Spray een bakplaat in met de FunCakes Bake Release spray en verdeel de koekjes hierover. Bak de

koekjes in 12 – 16 minuten goudbruin en laat daarna goed afkoelen op het afkoelrek. Druk met de tekst stempels teksten in het fondant.

Stap 3: Bereid de FunCakes Fondant voor

Rol 50 gram van alle drie de kleuren FunCakes Fondant heel dun uit op een met magic roll-out powder bestrooid werkblad. Steek met de PME Bloesem Plunger Uitsteker en de Silikomart Sugarflex Veiner Mini Madelief diverse bloemetjes uit. Verf de binnenkant van de letters met een dun kwastje en de FunCakes Metallic Food Paint. Gebruik de grootste maat kwast van de decoratiekwasten om de koekjes te verven.

Stap 4: Decoreer de Valentijnskoekjes

Smeer de koekjes in met een dun laagje piping gel en plak de bijpassende fondant hartjes er op. Plak de bloemetjes met een beetje piping gel op de koekjes en plak hier ook de FunCakes Zachte Parels Goud en de FunCakes Musketzaad Goud mee vast in de bloemetjes.

Stap 5: Deel deze heerlijke Valentijnskoekjes uit aan je geliefden en laat weten hoeveel je van ze houdt!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.