

de leukste taarten shop



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 Plastic Deegroller 15cm

PP85
€ 4,75



FunCakes Mix voor Koekjes 1kg

F10510
€ 6,79



FunCakes Rolfondant Maroon Brown
250g

F20150
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Sea Blue 250g

F20130
€ 2,85

de leukste taarten shop



FunCakes Eetbare Lijm 22g

F54750
€ 2,45



JEM Pop It® Baby Voetjes set/2

1102EP002
€ 6,45

de leukste taarten shop

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 plak je met een beetje eetbare lijm op de koekjes. Steek vervolgens voetjes uit de fondant en plak deze op de koekjes.