



Paaskoekjes met Fondant Bloemen

Met deze Paaskoekjes maak jij Pasen net iets specialer! Maak verschillende formaten koekjes met de FunCakes Mix voor Koekjes en decoreer ze in Paasthema. De prachtige decoraties maak je met royal icing, gemaakt van de FunCakes mix voor Royal Icing. Met ons recept kan iedereen deze prachtige koekjes maken voor de Pasen.

Boodschappenlijstje

	FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g F10140 € 4,95		FunCakes Mix voor Koekjes 500 g F10110 € 4,75
	FunCakes Rolfondant Bright White 250 g F20100 € 2,85		Sugarflair Eetbare Kleurstof Pasta Druivenpaars 25g A123 € 4,55
	Sugarflair Paste Colour ICE BLUE 25g A110 € 4,55		Sugarflair Eetbare Kleurstof Pasta Citroen/Limoengroen 25g A102 € 4,55
	RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm- 50g RD9340 € 4,79		Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12 03-3111 € 5,95
	Wilton Decorating Tip #003 Round Carded 02-0-0154 € 1,65		JEM Small Hair/Grass Multi-Opening Nozzle #233 NZ233 € 1,39
	PME Rabbit Plunger Cutter Set/3 RA498 € 9,75		PME Flower Foam Pad FFP573 € 3,69
	PME Daisy Marguerite Plunger Cutter set/4 DA634 € 11,65		PME Kunststof roller Glad 22,5 cm PP86 € 5,85

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g
- FunCakes Rolfondant Wit 250 g
- Sugairflair Eetbare Kleurstof Pasta Druivenpaars
- Sugairflair Eetbare Kleurstof Pasta Ijsblauw
- RD Essentials Eetbare Lijm
- SugarFlair Eetbare Kleurstof Pasta Citroen/Limoengroen
- 150 gram ongezoeten roomboter
- 1 ei
- 55 ml water

Benodigheden

- PME Rolstok Non-Stick 22,5 cm
- Wilton Wegwerp Spuitzakken 30cm, pk/12
- Wilton Decoratiekwasten Set/3
- PME Konijn Plunger Uitsteker Set/3
- PME Schuimrubberen Modeleer Mat
- Wilton Spuitzakken Binders pk/12
- PME Modeleer Gereedschap Bloemen/Blaadjes
- PME Madelief/Magriet Plunger Uitsteker Set/4
- PME Modeleer Gereedschap Balvormig
- OME Modeleer Gereedschap Snijwielen/Cutting Wheels Set/2
- PME Ovalen Uitsteker Set/6
- JEM Smaill Hair/Grass Multi-Opening Nozzle #233
- JEM Round Nozzle #3

Stap 1: Maak de koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Kneed 500 gram FunCakes mix voor Cookies, 150 g roomboter en 1 ei tot een deeg. Laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad (tot ca. 0,3 cm dikte). Steek de koekjes uit. Als je de koekjes uit hebt gestoken duw je voorzichtig met je hand de onderkant van de koekjes aan de rand iets omhoog zodat je een ei-model krijgt. Bak ze in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel. Laat ze goed afkoelen voordat je ze gaat decoreren.

Stap 2: Bereid de Royal Icing

Zeef 450 gram FunCakes mix voor Royal Icing en meng met 55 ml water voor een royal icing in stijve consistentie. Klop de mix en het water circa 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer! Verdeel de icing over de verschillende schaalpjes en kleur ze met de kleurstoffen.

Stap 3: Verdun de Royal Icing

Maak met water de icing in de bakjes dunner totdat het yoghurt dikte heeft. Leg de schaaltjes onder een natte theedoek zodat het niet uitdroogt en de ontstane luchtbelletjes omhoog kunnen komen. Na 10 minuten haal je de doek eraf en prik je met een cocktail prikker de belletjes kapot. Hierna vul je de spuitzakken (met of zonder spuitmondje) met de icing.

Kleur ondertussen ook de fondant in de gewenste kleuren.

Stap 4: Icing spuiten op de koekjes

Spuit als eerste met de dikke icing een randje op het koekje, doe dit in de kleur waarmee je het koekje ook gaat invullen. Als het randje gesloten is laat je de icing-glazuur er in lopen zodat het hele oppervlak met een redelijk dikke laag gevuld is.

Laat het ca. 15 minuten drogen, je kunt daarna de witte raamkozijnen er in maken, deze zullen er nog een klein stukje inzakken. Wil je de kozijnen juist meer erop laten liggen, wacht dan tot het glazuur droog is (ca. 3 uur).

Stap 5: Fondant bereiden

Voor het decoreren steek je bloemetjes in de kleuren fondant uit. Gebruik voor de blaadjes bladvormige stekertjes, steeltjes snij je uit met de Cutting Wheel. Om de bloemetjes en blaadjes wat vorm te geven leg je ze op een Foam-pad en duw je het midden wat in met een Ball-tool of een Flute-vein tool. Gebruik kleine suikerpareltjes als hartje voor de bloemen. Gras kun je maken met de Sugar Craft Gun.

Stap 6: Decoreer de koekjes

Rangschik de blaadjes, bloemetjes en konijntjes (je kunt ook de Robin cutter gebruiken) leuk op je koekje en plak het vast met een beetje Edible Glue (of een restje icing).

[Kijk voor meer paaskoekjes op Bakken.nl](http://Bakken.nl)