

# de leukste taarten shop



## Kipkoekjes

Leef je uit voor Pasen en maak deze schattige kipkoekjes. Laat je creatief de vrije loop gaan en geef de kippetjes verschillende kleurtjes. Zie je ze al op de Paastafel staan?

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Koekjes 500g

F10110  
€ 4,75



FunCakes Mix voor Royal Icing 450g

F10140  
€ 4,95



FunCakes Food Colour Gel Geel 30g

F44115  
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Bruin 30g

F44140  
€ 3,65

# de leukste taarten shop



FunCakes Food Colour Gel Rood 30g

F44100  
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green 30g

F44130  
€ 3,65



FunCakes Suikerdecoratie Little Flowers set/32

F50170  
€ 2,39



FunCakes Food Pen Zwart

F45500  
€ 3,25



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100  
€ 3,25



Wilton Spuitmondje Multi-open #233

02-0-0153  
€ 2,35



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733  
€ 3,95



PME Modelleringsstool Scribernaald

PME6  
€ 5,19



PME Paletmes Hoek 23cm

PK1013  
€ 5,35



Koekjes Uitsteker Kip 6cm

K053182  
€ 4,09



## **Ingrediënten**

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Mix voor Royal icing 450 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes eetbare Stift Zwart
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Bruin
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Bladgroen
- FunCakes Magic Roll-out Powder
- 1 ei
- 150 g zachte ongezoeten roomboter
- 55 ml water

## **Benodigdheden**

- PME Modeleer Gereedschap Naald
- PME Paletmes Hoek 23 cm
- Koekjes uitsteker Kip 6 cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- JEM Round Nozzle #2
- Wilton Rolstok 50 cm
- PME Ovalen Uitsteker Set/6
- Wilton Smitmondje #233 Multi-open
- Plastic folie



### **Stap 1: Maak de FunCakes Bakmix voor koekjes**

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed de 500 gram FunCakes mix voor Cookies met 150 gram boter en 1 ei goed door tot een stevige gladde bal, verpak het in plastic folie en leg minimaal een uur in de koelkast om op te stijven.

### **Stap 2: Bak de koekjes**

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Haal het deeg uit de koelkast, kneed het met de hand weer soepel en rol het uit op een met FunCakes Magic Roll-Out Powder bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 3 mm. Steek kippen, rondjes en eitjes uit. Gebruik voor de eitjes de kleine ovale uitstekers en snijd van de kip eventuele pootjes af zodat deze een rechte onderkant krijgt. Leg ze met enige afstand van elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de koekjes in 10-12 minuten gaar en bruin.

### **Stap 3: Bereid de Royal Icing**

Meng 450 gram FunCakes mix voor Royal Icing met 55 ml water en klop het 7-10 minuten rustig door 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 6 schaaltjes en verdun 4 ervan met wat water tot het een yoghurtdikte bereikt. Kleur een van deze geel en een rood met de FunColours gel, laat twee bakjes wit. Kleur de twee andere schaaltjes met stijve icing bruin en groen.

### **Stap 4: Ronde koekjes voorbereiden**

Spatel op de ronde koekjes groene icing en smeer het uit. Doe de bruine icing in een spuitzak met



sputmond #233. Spuit met de bruine icing een nest op de koekjes.

### **Stap 5: Maak de kip koekjes**

Doe de dunne witte icing in een spuitzak met spuitmond #2 en vul de kip op volgens de lijnen van het voorbeeld, de gele snavel en de rode kam en lel sla je dus over. Met behulp van de needle tool duw je de icing tot in alle hoekjes. Laat deze laag een uurtje aan de lucht drogen.

### **Stap 6: Eitjes en kuikens koekjes decoreren**

Met de witte icing spuit je de eitjes voor de helft wit. Gebruik ook hier weer de needle tool om het mooi te verdelen. De gele icing gebruik je nu om de kuikentjes mee te maken en de snavel van de kip. Doe nu de rode icing in een spuitzak met #2 en maak de kammen en de lel. Met de needle tool neem je een heel klein drupje rode icing op en leg dit op de kuikentjes. Dit is het snaveltje. Pak nu weer de witte icing en spuit op de kip kleine stipjes en vleugels. Met de witte icing maak je vervolgens op de kip en de kuikentjes ook nog oogjes. Laat nu de koekjes een paar uur drogen. Maak tot slot pupillen en wenkbrauwjes met de zwarte eetbare stift.

### **Stap 7: Koekjes opplakken**

Als de koekjes helemaal droog zijn plak je de kip met de kuikentjes en eitjes met een beetje stijve icing in het nest.

*Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*