

# de leukste taarten shop



## Koninklijke Koekjes

Creëer deze prachtige Koninklijke Koekjes! Begin met het bakken van de koekjes met de FunCakes Bakmix voor koekjes en voeg vervolgens een eetbare print in de vorm van een munt toe. Maak ze compleet met schitterende zilveren parels, oranje en gouden confetti. Dit is ook een geweldige activiteit om samen met kinderen te doen!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 1kg

F10510  
€ 6,79



FunCakes Suikerparels Klein Metallic  
Zilver 80g

F51770  
€ 5,19



FunCakes Piping Gel Transparant 350g

F54410  
€ 6,69



PME Plastic Deegroller 15cm

PP85  
€ 4,75



## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Suikerpereels Small Metallic Zilver
- FunCakes Piping Gel
- 1 ei (ca. 50 gram)
- 150 g(room)boter
- Munt prints op frosty of ouwel sheets

## Benodigheden

- PME Round & Wavy Edge Cutter set/4
- PME kunststof roller Glad 15 cm

**Voor deze koekjes hebben we gebruik gemaakt van munt prints op frosty of ouwel sheets. Je kunt deze prints bestellen bij [Cakeprint.nl](https://www.cakeprint.nl). Plaats je bestelling een aantal dagen voordat je de koekjes gaat maken.**

## Stap 1: Maak het koekjes deeg

Meng 500 gram FunCakes Bakmix voor Koekjes, het ei en de boter tot een deeg en laat dit minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

## Stap 2: Bak de koekjes

Rol daarna het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van circa 0,5 cm. Steek hier met de grootste uitsteker uit de set koekjes uit. Gebruik hier voor de gekartelde kant van de uitsteker. Bak de koekjes in een voorverwarmde oven op 180°C in circa 12 minuten goudgeel. Laat



de koekjes na het bakken goed afkoelen.

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

Knip de prints van de munten uit en plak deze op de koekjes met behulp van een beetje piping gel. Maak een beetje piping gel met wat eetbare glitters er in roer goed door elkaar en doe dit om de prints heen en strooi hier naar keuze zilveren parels en oranje en gouden confetti overheen.

### **Stap 4: Geniet van deze heerlijke Koninklijke Koekjes!**