

# de leukste taarten shop



## Lente Koekjes met Lemon Curd

Maak deze heerlijke Lente Koekjes met Lemon Curd tijdens het Voorjaar! De koekjes zijn uitgestoken met een bloemen uitsteker en heerlijk gevuld met Lemon Curd. Perfect om uit te delen tijdens de Lente!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Koekjes 500g

F10110  
€ 4,75



FunCakes Mix voor Royal Icing 450g

F10140  
€ 4,95



FunCakes Mix voor  
Banketbakkersroom 500g

F10150  
€ 6,25



FunCakes Smaakpasta Lemon Zest  
100g

F56355  
€ 5,09

# de leukste taarten shop



Colour Mill Aqua Blend Green 20ml

CMA20GRN  
€ 4,79



Colour Mill Aqua Blend Rose 20ml

EUA20RSE  
€ 4,79



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100  
€ 3,25



Patisse Koekjesuitsteker Bloem set/5

P02011  
€ 5,85



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm  
pk/20

P01733  
€ 3,95

# de leukste taarten shop

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 125 g
- FunCakes Mix voor Banketbakkersroom
- FunCakes Smaakpasta Lemon Zest
- FunCakes Magic Roll-Out Powder (Uitrolpoeder)
- Colour Mill Aqua Blend Green
- Colour Mill Aqua Blend Rose
- 150 g (room)boter
- 20 ml + 250 ml water
- 1 ei (50 g)

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm f85100
- Patisse Koekjes Uitsteker Bloem Set/5 p02011
- Wilton Rolstok 50cm 1907-1210
- Patisse Bakpapier Vellen p01733
- Mesje
- Plasticfolie

## Stap 1: Maak de koekjesdeeg

Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak het deeg in plasticfolie en laat minimaal een uur opstijven in de koelkast.



## **Stap 2: Maak de Royal Icing**

Maak ondertussen 150 gram van de FunCakes Mix voor Royal Icing zoals is aangegeven op de verpakking met 20 ml water. Verdeel de Royal Icing in 2 verschillende schalen en kleur deze groen en rose met de Colour Mill Aqua Blends. Plaats beiden in twee verschillende spuitzakken.

## **Stap 3: Bak de koekjes**

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). Snijd uit het deeg rechthoekige vormen en steek de helft van de rechthoeken uit met de uitsteker bloem. Leg de uitgestoken koekjes op bakpapier en bak in 7-10 minuten goudbruin. Laat na het bakken goed plat afkoelen.

## **Stap 4: Maak de Lemon Curd**

Maak ondertussen 100 gram van de FunCakes Mix voor Banketbakkersroom zoals is aangegeven op de verpakking met 250 ml water. Breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta Lemon Zest naar eigen wens.

## **Stap 5: Decoreer de koekjes**

Plaats een halve eetlepel lemon curd op het koekje zonder de uitgestoken bloem. Leg het koekje met de uitgestoken bloem erop en maak een bloem door een puntje rose Royal Icing op de bloem te spuiten. Spuit een stam en een blaadje naar beneden met de groene Royal Icing.

## **Stap 6: Geniet van deze heerlijke Lente Koekjes met Lemon Curd!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Colour Mill.*