

Paaskoekjes met fondant en royal icing

Vier Pasen met vrolijke Paaskoekjes in de vorm van een konijn, wortel en kuiken. Deze feestelijke koekjes zijn perfect om samen te bakken en te versieren. Met een laagje fondant en mooie details van royal icing maak je van elk koekje een kleine paascreatie. Leuk om op tafel te zetten tijdens de paasbrunch, uit te delen of gezellig samen te decoreren met familie.

Boodschappenlijstje



Sweet Value Fondant Donkergroen 200g

SV10025
€ 1,61



Sweet Value Fondant Blauw 200g

SV10030
€ 1,61



Sweet Value Fondant Paars 200g

SV10035
€ 1,61



Wilton Koekjesuitsteker Konijn 6,2cm

02-0-0541
€ 1,39



Wilton Koekjesuitsteker Konijnenkop 8cm

02-0-0546
€ 1,98



Wilton Koekjesuitsteker Kuiken 7,2cm

02-0-0545
€ 1,98



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733
€ 3,27



Colour Mill Aqua Blend Tiffany 20ml

CMA20TIF
€ 5,50



Sweet Value Fondant Oranje 200g

SV10010
€ 1,61



Sweet Value Fondant Geel 200g

SV10015
€ 1,61



Wilton Koekjesuitsteker Wortel 7,8cm

02-0-0619
€ 1,98



FunCakes Mix voor Koekjes 500g

F10110
€ 4,36



Colour Mill Aqua Blend Lemon 20ml

CMA20LMN
€ 5,50



Sweet Value Fondant Rood 200g

SV10005
€ 1,61



FunCakes Mix voor Royal Icing 450g

F10140
€ 4,55



Wilton Deegroller Wide Glide 50cm

02-0-0197
€ 13,98



FunCakes 3D Sprinkle Medley Sweet Easter 70g

F54110

€ 5,04

Ingrediënten:

- 500 g FunCakes Mix voor Koekjes
- 450 g FunCakes Royal Icing
- 200 g Sweet Value Fondant Roze
- 200 g Sweet Value Fondant Oranje
- 200 g Sweet Value Fondant Geel
- 200 g Sweet Value Fondant Donkergroen
- 200 g Sweet Value Fondant Blauw
- 200 g Sweet Value Fondant Paars
- FunCakes 3D Sprinkle Medley Sweet Easter 70g
- Colour Mill Aqua Blend Tiffany
- Colour Mill Aqua Blend Lemon
- 1 ei
- 55 ml water (+ extra om te verdunnen)
- 150 g ongezouten roomboter in blokjes
- Abrikozenjam
- Bloem om op uit te rollen

Benodigdheden:

- Wilton Koekjesuitsteker Wortel 7cm
- Wilton Koekjesuitsteker Konijnenkop 8,3cm
- Wilton Koekjesuitsteker Kuiken 7,2cm
- Wilton Koekjesuitsteker Konijn 6,2cm
- Wilton Deegroller Wide Glide 50cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

- Zeef
- Kwastje

Stap 1: Bak de koekjes

Maak de 500 g FunCakes Mix voor Koekjes aan met 1 ei en 150 g boter zoals is aangegeven op de verpakking, verpak het in plasticfolie en laat een uur opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Kneed het deeg uit de koelkast even snel soepel en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en steek de verschillende vormen uit. Leg dit op de bakplaat en bak de koekjes in ongeveer 9-12 minuten lichtbruin en gaar. Laat plat afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Maak de abrikozengelei

Verwarm een paar eetlepels abrikozenjam in de magnetron of een pannetje en druk het als het wat vloeibaar is geworden met een bolle kant van een lepel door de zeef. Het residu is je abrikozengelei om je koekjes mee in te smeren.

Stap 3: Decoreer de koekjes met icing

Maak de FunCakes Mix voor Royal Icing klaar zoals is aangegeven op de verpakking. Verdun hierna de icing met een beetje water tot yoghurtdikte. Voeg geleidelijk aan het water in druppels toe aan de stijve icing, op deze manier heb je een veel beter zicht op hoe de icing eruit ziet. Verdeel de icing als het de juiste dikte heeft in 3 porties. 1 portie laat je wit en de andere kleur je heel licht met de Colour Mill Tiffany en Lemon.

Doe van alle kleuren een lepel op een plat bord en swirl dit een beetje door elkaar met de achterkant van de lepel. Dip de koekjes hier in, laat de icing op z’n kop er een beetje afdruipen, keer om en laat vervolgens drogen. Gebruik kleine beetje icing per keer omdat het marmer effect na 2 keer dippen niet meer mooi zichtbaar is. Voor het mooiste effect herhaal je de bovenstaande stap een aantal keer tot je genoeg koekjes hebt met een icinglaagje.

Stap 4: Decoreer de koekjes met fondant

Smeer de koekjes in met een dun laagje abrikozengelei.

Kneed de kleurtjes fondant soepel en steek de vormen uit. Plak deze op de bijpassende koekjes. Decoreer ze verder naar keuze.

Je kan ook de koekjes alleen decoreren met de Paas Medley. Smeer hiervoor de koekjes wat dikker in met abrikozen gelei en druk de FunCakes Paas Medley er op.