Paas Etagère Koekjes

De Paas Etagère is volledig eetbaar en heel leuk om te serveren tijdens de Paasbrunch! De ‘bordjes’ van de etagère zijn koekjes gemaakt met de PME Plastic Cutter Oval Set/6 en de standaard is opgebouwd uit kleine ronde koekjes die aan elkaar gelijmd zijn met royal icing. Perfect tijdens Pasen of zelfs het Voorjaar!

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix voor Koekjes 500g

F10110
€ 4,75

FunCakes Mix voor Royal Icing 450g

F10140
€ 4,95

FunCakes Food Colour Gel Roze 30g

F44110
€ 3,65

FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30g

F44155
€ 3,65

FunCakes Food Colour Gel Geel 30g

F44115
€ 3,65

FunCakes Eetbare Lijm 22g

F54750
€ 2,45

Wilton Spuitmondje Open Star #014

02-0-0140
€ 1,69

Patisse Koekjesuitsteker Rond 6cm

P01933
€ 1,35

PME Plastic Deegroller 15cm

PP85
€ 4,75

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Eetbare Lijm
- 1 ei
- 150 gram zachte ongezouten roomboter
- 55 ml water

Benodigdheden

- PME Ovalen Uitsteker Set/6
- FunCakes Magic Roll-out Powder 225g
- PME Rolstok Non-stick 15 cm
- Wilton Koekjesuisteker Pasen Wortel/Konijn/Kuiken set/3
- Patisse Koekjes Uitsteker Rond 6cm
- Wilton Koekjes Uitstekers Pasen Bloem/Konijn/Ei Set/3
- Wilton Spuitmondje #014 Open Star

Stap 1: Maak de koekjesdeeg

Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak het deeg in plastic folie en leg een uur in de koelkast.

Stap 2: Bak de koekjes

Verwarm ondertussen 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 voor de etagère drie (of zoveel je wilt) ovalen koekjes uit en 6 kleine rondjes en steek verschillende soorten koekjes uit met verschillende soorten uitstekers om de etagère te vullen, bijvoorbeeld Bloemen, wortels en paashaasjes. 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

Maak 450 gram van de FunCakes Mix voor Royal Icing zoals aangegeven op de verpakking. Verdeel de icing over 6 schaaltjes en verdun 4 ervan met wat water tot het een yoghurtdikte bereikt. Kleur deze in de kleuren naar keuze met de eetbare kleurstof gels van FunCakes en laat één bakje wit.

Stap 4: Decoreer de koekjes

Versier de koekjes naar wens en laat ze goed drogen. Stapel de etagère door 3 kleine rondje koekjes midden op het ovalen koekje te plakken met icing. Doe dit vervolgens zo vaak je wilt (zo hoog je hem zelf wilt maken). Laat hem goed drogen en plaats je koekjes op de etagère. Je kunt de randen van de etagère ook nog versieren met een leuk schelpenrandje of dotje icing. Je kunt het zo leuk maken als je zelf wilt!

Stap 5: Geniet van jouw Paas etagère!