



Cookie Icing bloempatroon

10 - 12 koekjes



Voor ervaren bakkers

● up to 60 Min.



1 Royal icing maken (bak je zelf koekjes; zie voor recept stap 9):

Roer in een schaalje de poedersuiker met het eiwitpoeder en het water. Meng eerst 9/10 van het water door het poeder. Voeg de rest van het water pas aan het einde druppelsgewijs toe als alles goed gemengd is. De icing heeft de juiste structuur wanneer je een lepeltje uitneemt, dit teruggiet in het schaalje, en de icing binnen 10 seconden weer een glad oppervlak heeft. Doe 2/3 van de witte icing in een schaalje en meng hierdoor wat van de rode kleurstof totdat de Cookie Icing een egaal roze kleur heeft.

2 Lijn trekken:

Trek met behulp van bijvoorbeeld een satéprikker een volle roze lijn op een enkele mm van de rand van het koekje. Laat het koekje 15 minuten drogen voordat je verder gaat.

Ingrediënten:

Extra nodig:

uitsteekvormpje rond
cocktailprikker
spuitzak
spuitmondje met een kleine
ronde opening
plasticfolie
deegroller
bakpapier

Voor de glazuur:

400 g poedersuiker
10 g eiwitpoeder
60 ml water
1 pak Dr. Oetker Kleurstoffen

Voor de koekjes:

25 g margarine
zout
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
100 g basterdsuiker (witte)
1 ei op kamertemperatuur
200 g bloem





3 Figuur inkleuren met royal (cookie) icing:

Zodra de lijn droog is, vul je de rest van het koekje binnen de lijn op met de roze Cookie Icing. Gebruik hiervoor een lepeltje. Wacht tot de Cookie Icing mooi is uitgevloeid. Dan is het koekje klaar om verder te gaan met decoreren.

4 Cookie icing wit:

Doe de resterende witte royal icing in een spuitzak met klein spuitmondje.

5 Trek strepen:

Trek vijf strepen met de witte cookie icing op het ingekleurde roze koekje.

6 Bloempatroon maken:

Trek vanuit het midden met een cocktailprikker lijnen zodat er een bloemetje ontstaat.

7 Laat de icing drogen:

Laat de koekjes met cookie icing minstens 40 minuten drogen voor serveren.

8 Wil je de koekjes stapelen?:

Na 4 uur naast elkaar drogen is de royal cookie icing volledig uitgehard en voldoende om de koekjes te kunnen stapelen. Bewaar de koekjes in een afgesloten trommel.

9 Recept voor uitsteek koekjes:

Het is natuurlijk het leukst en lekkers om de koekjes zelf te bakken. Laat de koekjes goed afkoelen voordat je ze gaat decoreren met een royal cookie icing.

10 Maak het koekjesdeeg. Klop de boter met de suiker, de vanillesuiker en het zout luchtig.





11 Voeg het ei toe en mix tot het ei helemaal is opgenomen. Roer er dan met een spatel de bloem door en kneed met schone handen snel tot een samenhangend deeg. Maak er een bol van, maak hem iets plat en pak het koekjesdeeg in huishoudfolie. Leg het een uur in de koelkast.

12 Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 170 °C
Heteluchtoven 160 °C

13 Leg de plak koekjesdeeg op een bebloemd werkblad en rol uit tot ongeveer ½ centimeter dik. Steek er met stekers zoveel mogelijk koekjes uit en leg die op de bakplaat met bakpapier. Maak van de restjes deeg weer een bol en rol opnieuw uit. Steek ook hier weer koekjes uit. Ga door tot het deeg op is.

14 Bak de koekjes 20-30 minuten (afhankelijk van de oven en de dikte van het koekje) en keer halverwege de baktijd de bakplaat om zodat ze gelijkmatig bruin bakken. De koekjes zijn gaar als je ze over de bakplaat kunt schuiven (niet meer plakken).

Baktijd: 20 - 30 minuten

15 Laat de koekjes buiten de oven op een rooster helemaal afkoelen en verpak ze in een luchtdichte koektrommel.

