



Decoratie koekjes met cookie icing

10 - 15 koekjes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

plasticfolie
deegroller
uitsteekvormpje rond of een klein glas met smalle rand
bakpapier
theelepel s
cocktailprikker
penseel

Voor de koekjes:

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

Voor de glazuur:

400 g poedersuiker
10 g eiwitpoeder
60 ml water
1 - 2 pakken Dr. Oetker
Kleurstoffen
cacao

1 Maak het koekjesdeeg:

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

2 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.

3 Koekjes bakken:

Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 170 °C
Heteluchtoven 160 °C



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 4 Leg de plak koekjesdeeg op een bebloemd werkblad en rol uit tot ongeveer ½ centimeter dik. Steek er met een koekjesvormpje rondjes uit. Als je geen koekjesvormpjes hebt, kun je ook een klein glas met smalle rand gebruiken. 1/3 van de rondjes halveer je. Dit worden straks de partjes. 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.
- 5 Bak de koekjes 20-30 minuten (afhankelijk van de oven en de dikte van het koekje). Keer halverwege de baktijd de bakplaat (voorste koekjes liggen dan achterin en achterste koekjes voorin) om ze gelijkmatig bruin te bakken. De koekjes zijn gaar als ze met een vinger over de bakplaat te schuiven zijn (niet meer plakken).

Baktijd: 20 - 30 minuten

6 Laat de koekjes afkoelen:

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

7 Cookie icing maken:

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. Verdeel de icing in gelijke delen over 5 schaaljes.

8 Decoreren met cookie icing:

Neem een schaalje met witte cookie icing en doe deze in een spuitzak met een smal spuitmondje. Spuit hiermee eerst een randje langs de randen van de koekjes. Houd een paar mm aan de buitenkant vrij want de glazuur loopt nog iets uit. Laat de koekjes even rusten.

- 9 Neem een volgend schaalje witte cookie icing en kleur deze oranje door er gele en wat rode kleurstof doorheen te mengen. Kleur een tweede schaalje icing geel met wat gele kleurstof. In weer een volgend schaalje kleur je de icing groen, door er blauwe en gele kleurstof doorheen te mengen.





- 10 Het overgebleven schaaltje met witte icing kleur je donker-roze door er rode kleurstof aan toe te voegen. Maak de icings eventueel wat dunner met een paar druppeltjes water of wat dikker met wat extra poedersuiker.
- 11 Vul dan het binnenste deel van de koekjes op met de kleuren groen, geel, oranje en roze. Dit kun je doen met behulp van een klein lepeltje. Belletjes of kleine gaatjes kunnen heel makkelijk met een houten cocktailprikkertje bijgewerkt worden.
- 12 Maak witte lijntjes op de koekjes door met de witte icing (spuitzak) een plusje op de koekjes te zetten en daarna nog een plusje wat er kruislings op staat. Het kiwi koekje maak je door een witte rondje in het midden te spuiten en met een klein kwastje puntjes naar buiten te trekken.
- 13 Meng de overgebleven icing uit de spuitzak met wat cacao om bruine glazuur te maken. Hiermee zet je met een penseel bruine stipjes op het kiwi koekje.

14 Droogtijd:

Laat de koekjes 2 uur drogen.

