



Koekjes decoreren met Cookie Icing

10 - 12 koekjes



Voor ervaren bakkers

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

uitsteekvormpjes (bloem, hart)
plasticfolie
deegroller
bakpapier
mixer met garden
beslagkom
spuitzak
spuitmondje met een kleine
ronde opening

Voor de royal icing:

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

Voor de koekjes:

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

Koekjes recept:

Bak de koekjes en laat ze goed afkoelen voordat je gaat decoreren. Scroll naar beneden voor een koekjes recept. Hoe je de koekjes decoreert zoals op de foto lees je hieronder (op foto van boven naar onder, van links naar rechts).

Royal cookie icing recept:

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.



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



Bloemkoekje met gekleurde royal cookie icing en wit hartje:

Spuit met witte cookie icing een hartje in het midden van de bloem. Doe (een deel) van de witte icing in een schaaltje en kleur dit egaal met de voedingskleurstof van jouw keuze. Roer tot het een mooie egale kleur heeft. Trek vervolgens met een sateprikker een lijn onder veer een mm vanaf de rand van het koekje. Laat het koekje 15 minuten drogen. Vul hierna met behulp van een lepeltje de rest van het koekje tussen het hartje en de lijntjes op met de gekleurde icing en maak zo de bloemvorm vol. Maak af met stipjes gekleurde cookie icing.

Hartjes koekje met royal icing en roze streepjes:

Spuit met witte royal cookie icing een vlak op het hartje, laat wat drogen. Vermeng in een schaaltje wat voedingskleurstof naar keuze, bijvoorbeeld rood met wat van de overige witte cookie icing. Trek met deze (roze) gekleurde cookie icing kriskras strepen over het witte vlak.

Rechthoekig koekje met roze icing en witte streepjes:

Kleur in een schaaltje wat witte icing roze met een rode kleurstof. Vul nu een mooi vlak met de gekleurde icing op de rechthoek, laat wat drogen. Doe wat overgebleven witte icing in een spuitzak met spuitmondje en trek verticale strepen over het roze vlak, laat wat drogen. Trek dan met witte icing horizontale strepen over het roze vlak, laat opnieuw wat drogen. Plaats stipjes witte royal cookie icing op de kruispunten van de lijnen.

Rechthoekig koekje met wit vlak en roze hartje:

Kleur in een schaaltje ongeveer de helft van de witte icing roze met een rode kleurstof. Maak in het midden van het koekje een hartje, laat wat drogen. Spuit om het hartje een rechthoek van de overige witte icing, laat een rand van een mm vrij. Maak af met stipjes roze icing.





Bloemkoekje met cookie icing roze en witte streepjes:

Kleur een witte icing egaal roze met rode voedingskleurstof. Kleur met deze roze icing een vlak op het bloempje, laat wat drogen. Trek met wat witte icing verticale en horizontale strepen over het roze vlak.

Hartjes koekje met roze cookie icing en witte streepjes:

Kleur wat witte royal cookie icing met rode voedingskleurstof egaal roze. Teken met deze roze icing een vlak op het hartje, laat wat drogen. Trek met een witte cookie icing kriskras strepen over het roze vlak. Maak af met stipjes roze icing.

Hartjes koekje met hart en parels van witte royal icing:

Verdeel met behulp van een spuitzak met klein rond spuitmondje, de witte royal icing over het hele hartje maar laat een rand van 1 cm vrij. Maak af met stipjes witte icing aan de rand.

Bloemkoekje met witte icing en roze streepjes:

Spuut met witte cookie icing een vlak op het bloempje, houd ongeveer 1 mm van de kant vrij. Laat was drogen. Kleur de rest van de witte cookie icing roze met wat druppels van de rode Dr. Oetker kleurstof. Trek hiermee kriskras strepen over het witte vlak.

Recept 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 royal cookie icing. Wil je de koekjes stapelen, laat de met icing gedecoreerde koekjes dan 4 uur naast elkaar drogen. Na het drogen kun je de koekjes bewaren in een koektrommel.

- 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 Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 170 °C
Heteluchtoven 160 °C

- 4 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.

- 5 Bak de koekjes 20-30 minuten (afhankelijk van de oven en de dikte van het koekje) en keer halverwege de baktijd de bakplaat 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 buiten de oven op een rooster helemaal afkoelen en verpak ze, totdat je ze gaat decoreren met Cookie Icing, in een luchtdichte koektrommel.

