



Koekjes met honing-sinaasappel-mascarpone crème

10 - 12 koekjes



Wat bakervaring gewenst

up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

Voor de koekjes:

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

Voor het glazuur:

400 g poedersuiker
10 g eiwitpoeder
60 ml water
voedingskleurstof, bijv. Dr. Oetker rode kleurstof

Voor de vulling:

1 sinaasappel
honing (naar smaak)
250 g Mascarpone

- 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.



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



- 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.

7 Royal 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.

- 8 Decoreer de helft van de koekjes met royal icing. Voor een roze icing decoratie voeg je enkele druppels rode Dr. Oetker kleurstof toe. Meng tot de icing een egaal roze kleur heeft. Je kunt natuurlijk ook voor je eigen favoriete kleur kiezen.

9 Koekjesvulling maken:

Roer de rasp van een halve sinaasappel, samen met 1 theelepel honing, door de inhoud van een pot mascarpone (250 gram).

- 10 Leg op de andere helft van de koekjes (de niet versierde) wat vulling en druk er zachtjes een gedecoreerd koekje op.

Tips van de Consumentenservice

- Laat de koekjes goed afkoelen voordat je ze gaat decoreren met Cookie Icing.
- Wil je de koekjes stapelen, laat de met Cookie Icing gedecoreerde koekjes dan 4 uur naast elkaar drogen. Na het drogen kun je de koekjes bewaren in een koektrommel.

