



Water coloring cookies

ongeveer 10 - 15 koekjes



Wat bakervaring gewenst

up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

plasticfolie
1 deegroller
1 uitsteekvormpje rond of een klein glas met smalle rand
bakpapier
penseel

Voor de koekjes:

70 g margarine
zout
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
100 g basterdsuiker (witte)
1 ei kamertemperatuur
200 g bloem (en een beetje extra voor het bestrooien van het werkblad)

Koekjes versieren met water coloring:

1 pak Dr. Oetker Kleurstoffen
1 doosje Dr. Oetker CupCake Rolfondant
1 tl Dr. Oetker Vanille Aroma
1 zakje Cookie Icing Wit

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 150 °C

- 4 Leg de plak koekjesdeeg op een bebloemd werkblad en rol het deeg 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. 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 in 20-30 minuten gaar (afhankelijk de dikte van de koekjes).
- 6 Laat de koekjes op een rooster helemaal afkoelen.
- 7 **Water coloring effect:**
Rol de fondant uit tot een dunne plak. Steek er met een koekvormpje of een glas met smalle rand rondjes uit.
- 8 Doe een beetje icing op het koekje en plak hier het ronde fondant stukje op.
- 9 Meng een druppeltje van jouw favoriete kleur Dr. Oetker Kleurstof met een beetje Dr. Oetker Vanille Aroma.
- 10 Schilder met het penseeltje op het koekje, zo creeër je het water coloring effect. De koekjes kun je ook versieren met een water coloring effect door een keukenpapiertje te pakken, deze in de kleurstof te deppen en dan op de fondant te deppen.
- 11 Laat de koekjes goed drogen voor je ze eet.

