



Koekjes met fondant

Heerlijke koekjes versiert met fondant, volg het recept en je maakt ze eenvoudig zelf. Hier is onder andere gebruikt gemaakt van verschillende bloem- en hart uitstekers. Maar je kunt dit recept natuurlijk toepassen op elk gewenste koekje, laat je fantasie in de vrije loop.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500g

F10110
€ 4,75



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900g

F10545
€ 5,89



FunCakes Eetbare Lijm 22g

F54750
€ 2,45



FunCakes Rolfondant Old Rose 250g

F20280
€ 2,85



FunCakes Suikerparels Medium
Metallic Roze 80g

F51665
€ 5,65



PME Plastic Deegroller 22,5cm

PP86
€ 6,29

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g
- FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) 22 g
- FunCakes Rolfondant Old Rose 250 g
- FunCakes Suikerparels Medium Metallic Roze 80 g
- 150 g boter
- 1 ei (ca. 50 g)

Benodigheden

- PME Kunststof roller Glad 22,5 cm
- PME Star Cutter Set/3

Stap 1: Start met het maken van het deeg voor de koekjes

Maak het deeg voor de FunCakes Mix voor Koekjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Het deeg moet een uur opstijven in de koelkast voordat je het verder gaat verwerken.

Stap 2: Rol het koekjesdeeg uit en steek de koekjes uit

Strooi wat FunCakes Suikerbakkerspoeder op je werkblad en rol hierop het koekjesdeeg uit tot circa 0,5 cm dikte met de PME Kunststof roller Glad en steek de koekjes uit met de PME Star Cutter Set/3. Bak de koekjes in een voorverwarmde oven op 180 °C in circa 12 minuten goudgeel.

Stap 3: Decoreer de koekjes met fondant

Smeer de koekjes in met wat FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm). Rol de FunCakes Rolfondant Old Rose uit op suikerbakkerspoeder en steek figuren uit met dezelfde uitsteker als je voor de koekjes hebt gebruikt. Leg het uitgestoken plakje fondant op het koekje en druk voorzichtig aan. Decoreer de koekjes met kleinere figuurtjes van fondant, gebruik hiervoor diverse bloem en hart uitstekers. Je maakt je koekjes natuurlijk helemaal af met wat FunCakes Suikerparels Medium Metallic Roze.

Stap 4: Geniet van deze Koekjes met fondant!