



Koningsdag Koekjes

Simpele en mega lekkere Koningsdag Koekjes. Leuk om samen met je kinderen te verkopen op de Koningsdag markt! De koekjes zijn versierd met oranje fondant, rood-wit-blauw Musketzaad en Gouden parels. Door middel van dit recept leer je ze zelf te maken.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500 g

F10110
€ 4,75



FunCakes Rolfondant Tiger Orange 250 g

F20250
€ 2,85



FunCakes Musketzaad Rood-Wit-Blauw 80 g

F51970
€ 2,65



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733
€ 3,85



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545
€ 5,49



FunCakes Suikerparels Medium Metallic Goud 80 g

F51650
€ 5,35



PME Cookie Cutter Crown set/2

SC617
€ 1,99



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) 50 g

F54755
€ 3,05

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500g
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- FunCakes Rolfondant Oranje
- FunCakes Suikerpereels Medium Metallic Goud
- FunCakes Musketzaad Rood-Wit-Blauw
- 1 ei
- 150 gram zachte ongezouten roomboter
- Bloem om op uit te rollen

Benodigheden

- Plasticfolie om deeg te verpakken
- Kwastje
- Patisse Bakpapier Vellen
- PME Kroon Koekjesuitsteker Set/2
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- FunCakes Eetbare Lijm

Stap 1: Maak de koekjes

Maak 500 gram FunCakes Mix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak het deeg in plasticfolie en leg het een uur in de koelkast om op te laten stijven. Verwarm de oven voor op 160 graden hetelucht en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Stap 2: Steek de koekjes uit

Kneed het deeg uit de koelkast goed door en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en steek de kroontjes uit met de PME Cookie Cutter Crown set/2. Leg de kroontjes op de bakplaat en bak de koekjes in 10-12 minuten goudbruin. Laat ze afkoelen op het aanrecht. Deeg wat je eventueel niet gebruikt kan je in plastic verpakken en invriezen voor een volgende keer.

Stap 3: Decoreer de koekjes

Kneed 250 gram FunCakes Rolfondant - Oranje even door en rol het uit op een met suikerbakkerspoeder bestoven werkblad tot een dikte van 1-2 mm en steek kroontjes uit. Smeer de koekjes in met een beetje pipinggel door middel van een klein kwastje en plak de fondant kroontjes er op. Plak in de puntjes FunCakes Zachte Parels -Goud met wat eetbare lijn. Smeer langs de onderrand wat lijn en strooi wat FunCakes Musketzaad -Rood-Wit-Blauw erover.