



Suikerfeest Koekjes

Vier jij binnenkort Suikerfeest? Dan zijn deze Suikerfeest koekjes perfect! De Koekjes zijn gemaakt door Fatima Hawez van @sweetsparadise_. Een mooie lekkernij voor het Suikerfeest. Ze hebben een prachtige uitstraling en staan geweldig op tafel! Veel bakplezier en Eid Mubarak!

Boodschappenlijstje



PME Fun Fonts Alphabet - Collection 1

FF52
€ 22,55



Scrapcooking Messages Character Set/87

SC2041
€ 18,89



FunCakes Mix voor Koekjes 500 g

F10110
€ 4,75



Wilton Cut-Outs -Plaque- Set/6

02-0-0131
€ 6,45



FunCakes Food Colour Gel Urban Taupe 30 g

F44215
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Red Earth 30 g

F44220
€ 3,55



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g

F20100
€ 2,85



RD Metallic Food Paint - Gold

RD9703
€ 5,91

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Urban Taupe 30g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Red Earth
- FunCakes Rolfondant Wit 250g x2
- RD Click-Twist Brush Eetbare Verfkwest Metallic Donkergoud
- 150 g boter
- 1 ei

Benodigheden

- ScrapCooking Tekst & Tekens Set/87
- PME Tekst Stempels 'Fun Fonts' Collectie 1
- Wilton Plakketten Uitstekers Set/6

Stap 1: Bereid de Bakmix voor Koekjes

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Kneed 500 g mix, 150 g (room)boter en 1 ei (50 g) tot een deeg. Laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad (tot ca. 3 mm dikte). Steek de koekjes uit met de Wilton Plakketten uitstekers en bak ze in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel. Laat de koekjes afkoelen.

Stap 2: Kleur de fondant

Pak 500 g FunCakes Rolfondant wit. Verdeel dit in twee stukken van 250 g. Het eerste stuk kleur je met de FunCakes Kleurstof Red Earth en het tweede stuk kleur je met de FunCakes Kleurstof Urban Taupe. Kneed het fondant met de kleurstof erin, maar stop zodra de fondant een marmer effect heeft. Rol de fondant vervolgens uit.

Stap 3: Decoreer de Suikerfeest Koekjes

Steek met de Wilton Plakketten uitsteker dezelfde vormen als de koekjes uit de fondant en bekleed hiermee de koekjes. Met de PME Tekst Stempels 'Fun Fonts' Collectie 1 stamp je het woord Eid uit in de rondjes. Met de ScrapCooking Tekst & Tekens Set/87 stamp je de blokletters. Kleur deze vervolgens met de Eetbare Verfkwest Metallic Donkergoud.

Stap 4: Geniet van jouw heerlijke Suikerfeest Koekjes!