



Lente Koekjes met Lemon Curd

Maak deze heerlijke Lente Koekjes met Lemon Curd tijdens het Voorjaar! De koekjes zijn uitgestoken met een bloemen uitsteker en heerlijk gevuld met Lemon Curd. Perfect om uit te delen tijdens de Lente!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500 g

F10110
€ 4,75



FunCakes Mix voor
Banketbakkersroom 500 g

F10150
€ 6,25



Colour Mill Aqua Blend Green 20 ml

CMA20GRN
€ 6,49



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85



FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g

F10140
€ 4,95



FunCakes Smaakpasta Lemon Zest
100g

F56355
€ 5,89



Colour Mill Aqua Blend Rose 20 ml

EUA20RSE
€ 4,87



Patisse Koekjes Uitsteker Bloem Set/5

P02011
€ 5,85

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 125 g
- FunCakes Mix voor Banketbakkersroom
- FunCakes Smaakpasta Lemon Zest
- FunCakes Magic Roll-Out Powder (Uitrolpoeder)
- Colour Mill Aqua Blend Green
- Colour Mill Aqua Blend Rose
- 150 g (room)boter
- 20 ml + 250 ml water
- 1 ei (50 g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm f85100
- Patisse Koekjes Uitsteker Bloem Set/5 p02011
- Wilton Rolstok 50cm 1907-1210
- Patisse Bakpapier Vellen p01733
- Mesje
- Plasticfolie

Stap 1: Maak de koekjesdeeg

Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak het deeg in plasticfolie en laat minimaal een uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Maak de Royal Icing

Maak ondertussen 150 gram van de FunCakes Mix voor Royal Icing zoals is aangegeven op de verpakking met 20 ml water. Verdeel de Royal Icing in 2 verschillende schalen en kleur deze groen en rose met de Colour Mill Aqua Blends. Plaats beiden in twee verschillende spuitzakken.

Stap 3: Bak de koekjes

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). Snijd uit het deeg rechthoekige vormen en steek de helft van de rechthoeken uit met de uitsteker bloem. Leg de uitgestoken koekjes op bakpapier en bak in 7-10 minuten goudbruin. Laat na het bakken goed plat afkoelen.

Stap 4: Maak de Lemon Curd

Maak ondertussen 100 gram van de FunCakes Mix voor Banketbakkersroom zoals is aangegeven op de verpakking met 250 ml water. Breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta Lemon Zest naar eigen wens.

Stap 5: Decoreer de koekjes

Plaats een halve eetlepel lemon curd op het koekje zonder de uitgestoken bloem. Leg het koekje met



de uitgestoken bloem erop en maak een bloem door een puntje rose Royal Icing op de bloem te spuiten. Spuit een stam en een blaadje naar beneden met de groene Royal Icing.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Lente Koekjes met Lemon Curd!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Colour Mill.