

de leukste taarten shop



Schattige Kawaii Fruit Koekjes

Deze Schattige Kawaii Fruit Koekjes passen perfect bij de Kawaii trend die is ontstaan in Japan. De trend betekent schattig of lieflijk en wordt geassocieerd met schattigheid, kinderlijkheid en onschuld. Met dit recept van FunCakes maak je heerlijke en gemakkelijk koekjes. Deze koekjes zijn perfect om te maken met kinderen en zijn het lekkerst na al het harde werk. Maak allerlei figuren en maak er zelf een feestje van!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500g

F10110
€ 4,75



FunCakes Food Colour Gel set/8

F44305
€ 24,99



FunCakes Food Pen Zwart

F45500
€ 3,25



FunCakes Suikerparels Medium
Glanzend Zwart 80g

F51680
€ 3,59

de leukste taarten shop



Koekjes Uitsteker Peer 6cm

K001108

€ 2,35



Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Koekjes 500 gr
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Set/8
- FunCakes Suikerparels Medium Zwart
- FunCakes Eetbare Stift Zwart
- 1 ei (ca. 50 g)
- 150 g ongezoeten roomboter

Benodigheden

- Wilton Rolstok
- Wilton 101 Koekjes Uitsteker Set
- Patisse Plunger Cutter Hart Set/3
- Koekjes Uitsteker Appel 5cm
- Koekjes Uitsteker Peer 6 Cm
- Koekjes Uitsteker Druppels Set/5

Stap 1: Maak het deeg voor de koekjes

Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Cookies zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het deeg daarna in stukken en kleur elk stukje met de FunCakes Kleurstof Gel naar keuze. Verpak de stukjes deeg apart in plastic folie en laat een uur in de koelkast opstijven.

Stap 2: Steek de vormen uit de koekjes deeg

Kneed het deeg uit de koelkast even snel goed soepel en rol het uit tot een dikte van ongeveer 2 mm. Steek daarna alle ronde vormen uit en leg deze op een bakplaat bekleed met bakpapier. Uit deze



vormen steek je de appels en peren uit en haal je deze voorzichtig uit het deeg. Gebruik ook de hart en blossom plunger en de kleinste druppelvorm om deze vormpjes uit het deeg te steken.

Leg in alle openingen een ander kleurtje deeg voorzichtig terug. Druk in de appels en peren FunCakes Suikerpereels Medium Zwart. Leg de bakplaat met de koekjes een half uur in de koelkast, dit voorkomt het uitlopen van de koekjes tijdens het bakken.

Stap 3: Bak de fruit koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bak de koekjes in ongeveer 10-12 minuten gaar. Zorg ervoor dat de randjes niet te bruin worden, dus blijf er even bij!

Stap 4: Decoreer de koekjes

Laat na het bakken de koekjes plat afkoelen. Als de koekjes afgekoeld zijn geef je ze met de FunCakes Eetbare Stift Zwart een mondje.

Stap 5: Geniet van deze heerlijk zelfgemaakte Kawii Fruit Koekjes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.