



## Chic Aubergine Kleur van het jaar Koekjes

Deze heerlijke fondantkoekjes maak je gemakkelijk met de FunCakes rolfondant Kleur van het Jaar Chic Aubergine. Dit is dé kleur van het jaar en perfect te combineren met de ondersteunende Boho Chic-collectie van FunCakes! De koekjes zijn gedecoreerd met prachtige fondantbloemen gemaakt van de fondantcollectie. Perfect om uit te delen voor elke gelegenheid!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110  
4,75 €



FunCakes Pâte à Sucre Mystic Turquoise 250g

F20205  
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Tropical Orange 250g

F20140  
2,28 €



FunCakes Nonpareils Orange 80g

F51510  
2,28 €



FunCakes Perles en Sucre Medium Métalliques Rose 80g

F51665  
5,65 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750  
2,45 €



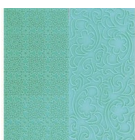
FunCakes Piping Gel Transparent 350g

F54410  
6,69 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé 38x30cm pk/20

P01733  
3,95 €



FMM Tapis d'Impression Dentelle Vintage set/2

CUTIMP3  
8,45 €



PME Emporte-pièce Poussoir Fleur Blossom set/4

FB550  
10,69 €



PME Emporte-pièce Motif Football set/4

FB49  
4,45 €



FunCakes Pâte à Sucre Chic Aubergine 250g

F20290  
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Rosé White  
250g

F20295  
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Vintage Purple  
250g

F20300  
2,85 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Rolfondant Aubergine 400 g
- FunCakes Rolfondant Rosé White 75 g
- FunCakes Rolfondant Vintage Purple 75 g
- FunCakes Rolfondant Tropical Orange 75 g
- FunCakes Rolfondant Turquoise 75 g
- FunCakes Suikerparels Medium Metallic Roze
- FunCakes Musketzaad Oranje
- FunCakes Piping Gel
- FunCakes Eetbare Lijm
- 150 g ongezoeten roomboter
- 1 ei

## Benodigheden

- Wilton Rolstok 50 cm
- PME Voetbal Patroon Uitstekers Set/4
- PME Bloesem Plunger Uitsteker Set/4
- PME Vierkante Uitsteker Set/6
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- FMM Impressie Mat Vintage Kant
- Silikomart Sugarflex Veiner Hortensia
- Rasp
- Plastic zakjes

*Leg een dag van tevoren stukjes van 50 gram van alle kleuren fondant in plastic zakjes en laat een nacht in de vriezer.*

## Stap 1: Maak het koekjesdeeg

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

## Stap 2: Bak de koekjes

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier. Kneed het deeg uit de koelkast even goed door en rol het uit tot een dikte van ongeveer 2 mm en steek de vormen uit. Leg deze op de bakplaat en bak de koekjes in 10-15 minuten lichtbruin en gaar en laat plat op het aanrecht afkoelen.

## Stap 3: Decoreer de koekjes met fondant

### Marmerkoekjes

Houd 100 gram van de FunCakes Rolfondant Chic Aubergine achter en rol de rest uit tot een dikte van ca. 1 á 2 mm. Rasp daarna de bevroren fondant boven op de uitgerolde fondant en leg een vel bakpapier hierop. Ga nu met de rolstok er overheen en rol het geraspte fondant in de plak. Steek

hier dezelfde vormen uit als die je voor de koekjes hebt gebruikt en plak dit met een beetje piping gel op de koekjes.

### Hortensia

Om de Hortensia te maken, rol je 100 gram van de Chic Aubergine fondant heel dun uit. Steek deze daarna uit met de Hortensia uitsteker en doe ze in de veiner. Plak met de eetbare lijm een roze metallic parel in het midden van de bloem en laat daarna even drogen.

Tip: Voor een grillige vorm, verkreukel je een stuk keukenpapier en leg je hier de bloemen in om te drogen.

### Vintage kant koekjes

Rol de Chic Aubergine fondant die je over hebt weer dun uit en leg hier de FMM Impressie Mat Vintage Kant op. Ga hier met de rolstok overheen om de print in het fondant te krijgen. Steek daarna vormen uit die je ook voor de koekjes hebt gebruikt. Plak het fondant met een kant print met een beetje piping gel op de koekjes.

### Bloemetjes

Rol de andere kleuren fondant, eventueel met een klein beetje suikerbakkerspoeder tegen het kleven, flinterdun uit. Steek hier de bloesem plungers kleine bloemetjes uit. Plak in het midden een oranje musketzaad met een beetje eetbare lijm.

Plak als laatst de Hortensia en de kleine bloemetjes op de koekjes.

## **Stap 4: Geniet van deze heerlijke koekjes en deel ze uit!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*