



Paaskoekjes

Deze schattige Paaskoekjes zijn superleuk om te maken voor Pasen, gemaakt door Laura van Laura.s_sweetsandtreats. Maak verschillende figuren met de Wilton Pasen koekjes uitstekers en decoreer ze met de FunCakes Mix voor Royal Icing. Tulpen, schaapjes, paaseieren en wortels. Het komt allemaal naar voor met deze schattige Paaskoekjes!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
4,04 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 900 g

F10555
5,99 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte - Orange - 28g

04-0-0032
2,20 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte - Rose - 28g

04-0-0033
2,20 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte - Vert Feuille - 28g

04-0-0047
2,20 €



FunCakes Food Colour Paste Yellow 30 g

F45010
2,29 €



FunCakes Food Colour Paste Dark Brown 30 g

F45040
2,29 €



Wilton Tubes à biscuits en métal Pâques Set/18

129001720
2,68 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500g
- FunCakes Mix voor Royal icing 900g
- Wilton Eetbare Kleurstof Roze - Icing Color 28g
- Wilton Eetbare Kleurstof Oranje - Icing Color 28g
- Wilton Eetbare Kleurstof Bladgroen - Icing Color 28g
- Funcakes Eetbare Kleurstof Pasta Bruin 30g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Geel 30g
- 150g roomboter
- 1 ei
- 55 ml water

Benodigdheden

- Wilton Hersluitbare Traktatiezakjes Paaskonijn pk/20
- Wilton Metalen Koekjes Uitsteker Tub Pasen Set/18

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 Pasen uitstekers en bak ze in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel. Laat de koekjes afkoelen.

Stap 2: Bereid de Royal Icing

Zeef 450 g mix en meng dit met 55 ml water voor een Royal Icing in stijve consistentie. N.B het kan zijn dat je wat meer water nodig hebt om een goede consistentie voor lijnen te krijgen. Klop de mix en het water ca. 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing goed wit is, het niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Hou ongeveer 1/3 van de icing apart en voeg bij de overige 2/3 icing water toe tot je een lossere consistentie hebt (zogenoemde 15 seconden icing).

Kleur de Royal Icing vervolgens, maar laat 1 portie wit. Vul 6 spuitzakken met de verschillende kleuren icing.

Tip: Als de royal icing hard blijft na het mixen, voeg dan dubbele hoeveelheid water toe.

Stap 3: Decoreer de Paaskoekjes

Decoreer de Paaskoekjes met de Royal Icing. Maak tulpen, schaapjes, wortels, etc. met de verschillende kleuren. Doe dit naar wens met de kleuren die je mooi vindt.

Stap 4: Geniet van de heerlijke Paaskoekjes!