



Schaats koekjes

Bij de winter hoort natuurlijk schaatsen! En wat is er nu leuker om deze winterse koekjes te bakken voor de schaatswedstrijden. De schaatsen op de koekjes maak je van de FunCakes mix voor Royal Icing.

Boodschappenlijstje



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



FunCakes Food Colour Gel Noir 30g

F44105
3,65 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal
450g

F10140
4,95 €



Patisse Poches à Douille Jetables 41cm
pk/24

02435
5,85 €



FunCakes Mix pour Biscuits 1kg

F10510
6,79 €

Overige benodigdheden:

- 150 gram roomboter
- 1 ei
- 60 ml water

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix met 150 gram roomboter en 1 ei tot een deeg. Laat het minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot circa 0,5 cm dikte. Steek de vormpjes uit en bak ze in circa 12 minuten goudgeel. Laat de koekjes afkoelen op een koele, platte ondergrond.

Zeef voor de royal icing, 500 gram mix en meng met 60ml water voor een Royal Icing in stijve consistentie. Klop de mix en het water ca. 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer!

Vul een glazen bakje met drie flinke eetlepels icing, kleur deze zwart met de icing kleurstof van Wilton. Plaats de adaptor met spuitmondje 1 op een spuitzak en vul deze een eetlepel zwarte icing. Spuit nu de omtrek van de schaats op de koekjes. Verdun de rest van de zwarte icing met water tot yoghurt dikte. Vul een spuitzak (zonder spuitmondje) met de rest van de zwarte icing. Vul hiermee voorzichtig de zwarte schaatsen in. Laat dit goed drogen.

Vul een andere spuitzak met de witte icing en plaats hierop de adaptor en spuitmondje 2. Teken met deze icing de omtrek van de witte (kunst)schaatsen op de koekjes. Verdun de rest van de witte icing met water tot yoghurt dikte, gebruik deze icing om de schaatsen op te vullen. Laat ook deze icing goed drogen.

Gebruik daarna de witte icing om de glijders aan de onderkant van de schaatsen te maken en vul deze op met de dunne icing. Als de koekjes helemaal droog zijn (dit duurt echt wel een paar uur) kan je de glijders met de parelmoer verf een glans laagje geven. Met witte icing en spuitmondje 1 maak je veters op de schaatsen.