



Koekjes met Eetbare Bloemen

Het voorjaar staat weer voor de deur en de bloemen beginnen weer te bloeien. Wat is er nu beter dan deze bloemen te verwerken in een lekker baksel? Deze heerlijke lente koekjes zijn een mix van fondant en eetbare bloemen. Ideaal om het seizoen mee te vieren!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
4,04 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
250 g

F20100
2,42 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,27 €



FunCakes Mélange de Fleurs Séchées
Comestibles Fantasy 5 g

F53180
2,54 €



Patisse Emporte-pièce Donut & Bagel
Ø9cm

P02035
3,95 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Koekjes 250 g
- FunCakes Rolfondant Wit 250
- FunCakes Eetbare Bloemen Fantasy
- Abrikozengelei
- 75 g ongezoeten roomboter (in blokjes)
- ½ ei (ca. 25 g)

Benodigdheden

- Wilton Rolstok 50 cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
- Patisse Donut & Bagel Uitsteker Ø9cm

Stap 1: Maak de koekjesdeeg

Maak 250 gram van de FunCakes Mix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking. Kneed hier de helft van het potje eetbare bloemen doorheen. Verpak het deeg in plasticfolie en laat minimaal een uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Bereid het fondant voor

Kneed de andere helft van de eetbare bloemen door het fondant.

Stap 3: 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 goed snel soepel en rol het op een beetje bloem uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en steek donutvormen uit. Leg deze op een bakplaat bekleed met bakpapier en bak de koekjes in de oven 9-12 minuten gaar. Laat ze plat op het aanrecht afkoelen.

Stap 4: Decoreer de koekjes

Rol het fondant uit tot een dikte van ongeveer 2 mm en steek hier donutvormen uit. Plak de fondant met wat abrikozengelei op de koekjes.

Stap 5: Deel deze heerlijke koekjes uit tijdens het Voorjaar!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.