



Baby boy koekjes - rompertjes

Maak deze geboortekoekjes voor een jongetje voor een kraamfeest of een babyshower! Je maakt deze kraamtraktatie eenvoudig zelf met koekjesmix en fondant.

Boodschappenlijstje



Patisserie Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



FMM Star Cutter Set/4

CUTST4
6,89 €



Patisserie Emporte-Pièce Body Bébé 7 cm

01898
1,45 €



FunCakes Mix pour Biscuits 1 kg

F10510
6,79 €



FunCakes Pâte à Sucre Multipack
Palette Bleue 5x100 g

F20370
7,49 €

Overige benodigdheden voor geboortekoekjes:

- 1 ei
- 150 gram ongezouten roomboter
- Bloem op om koekjesdeeg uit te rollen
- Poedersuiker om fondant op uit te rollen

Meng 500 gram FunCakes mix voor Koekjes, 150 gram (room) boter en 1 ei (50 g) tot een deeg. Laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast. Kleur ondertussen 350 gram fondant in verschillende tinten blauw en houd een klein beetje wit apart.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed het koekjesdeeg uit de koelkast even stevig door en rol het uit op een met bloem bestrooid werkblad tot ongeveer 3 mm dik. Steek rompertjes uit en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de koekjes in ongeveer 10-12 minuten lichtbruin en laat ze afkoelen.

Bestrijk elk koekje met een dun laagje piping gel. Rol het blauwe en grijze fondant uit op een met poedersuiker bestrooid werkblad en steek rompertjes en sterretjes uit. Leg op elk koekje een fondant rompertje en plak er met eetbare lijm een sterretje op. Het spuitmondje gebruik je om de drukkertjes aan de onderkant te maken door het zacht in het fondant te drukken.

Recept voor 40 koekjes