



Paaskoekjes voor in de Paastak

Een Paastak mag niet ontbreken tijdens Pasen! Wees creatief dit jaar en versier jouw tak met zelfgemaakt koekjes. De koekjes kun je met icing decoreren in iedere kleur die je wilt. Op deze manier kun je ze perfect afstemmen bij jouw Paasbrunch.

Boodschappenlijstje

	FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450g F10140 4,95 €		Wilton Icing Color Golden Yellow 28g 04-0-0039 2,59 €
	Wilton Icing Color Kelly Green 28g 04-0-0046 2,59 €		Wilton Icing Color Red No Taste 28g 04-0-0048 2,59 €
	Wilton Icing Color Rose 28g 04-0-0033 2,59 €		Wilton Icing Color Violet 28g 04-0-0034 2,59 €
	Wilton Icing Color Sky Blue 28g 04-0-0045 2,59 €		Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pk/20 P01733 3,95 €
	Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 25g RD9345 2,95 €		Wilton Poches à Douille Jetables 30cm pk/12 03-3111 6,05 €
	PME Rouleau à Pâtisserie en Plastique 22,5cm PP86 6,29 €		Patisse Emporte-pièce Œuf 6cm P01937 1,35 €
	FunCakes Mix pour Biscuits 500g F10110 4,75 €		Wilton Douilles Round #012 02-0-0138 1,65 €



Wilton Douilles Round #002

02-0-0147
1,55 €



Wilton Pinceaux de Décoration set/5

02-0-0019
10,15 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g
- FunCakes Rolfondant Wit 250G
- Wilton Eetbare Kleurstof Groen - Icing Color 28g
- Wilton Eetbare Kleurstof Rood zonder smaak - Icing Color 28g
- Wilton Eetbare Kleurstof Lichtblauw - Icing Color 28g
- Wilton Eetbare Kleurstof Violet - Icing Color 28g
- Wilton Eetbare Kleurstof Roze - Icing Color 28g
- Wilton Eetbare Kleurstof Goudgeel - Icing Color 28g
- RD Essentials Eetbare Lijm 25g
- 150 gram ongezoeten roomboter
- 1 ei
- 55 ml water

Benodigheden

- Wilton Spuitmondje #002 Rond
- Wilton Spuitmondje #012 Rond
- Patisse Koekjes Uitsteker Ei 6cm
- PME Rolstok Non-Stick 22,5 cm
- Wilton Wegwerp Spuitzakken 30cm, pk/12
- JEM Verfijn & Detail Decoreer Tool - Gevorderd
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Wilton Decoratiekwasten Set/3
- Lintjes
- Verschillende schaaltjes
- Cocktail prikkers

Stap 1: Maak de koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Kneed 500 gram FunCakes mix voor Cookies, 150 g roomboter en 1 ei tot een deeg. Laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad (tot ca. 0,3 cm dikte). Steek de koekjes uit. Als je de koekjes uit hebt gestoken duw je voorzichtig met je hand de onderkant van de koekjes aan de rand iets omhoog zodat je een ei-model krijgt. Steek met spuitmondje 12 gaatjes in het koekjes. Bak ze in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel. Laat ze goed afkoelen voordat je ze gaat decoreren.

Stap 2: Bereid de Royal Icing

Zeef 450 gram FunCakes mix voor Royal Icing en meng met 55 ml water voor een royal icing in stijve consistentie. Klop de mix en het water circa 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! Verdeel de icing over de verschillende schaaltjes en kleur ze met de kleurstoffen.

Stap 3: Verdun de Royal Icing

Maak met water de icing in de bakjes dunner totdat het yoghurt dikte heeft. Leg de schaaltes onder een natte theedoek zodat het niet uitdroogt en de ontstane luchtbelletjes omhoog kunnen komen. Na 10 minuten haal je de doek eraf en prik je met een cocktail prikker de belletjes kapot. Hierna vul je de spuitzakken (met of zonder spuitmondje) met de icing.

Kleur ondertussen ook de fondant in de gewenste kleuren.

Stap 4: Icing spuiten op de koekjes

Spuut een mooie laag icing op de koekjes en verdeel het met behulp van een cocktail prikker naar de randjes. Voor decoraties die je in wilt laten vloeien in de icing doe je meteen met een andere kleur icing op de natte onderlaag. Op deze manier vloeien de lijnen in elkaar. Als je een icing decoratie wilt die op je koekje ligt dan laat je eerst de onderlaag hard worden voordat je met een andere kleur verder gaat werken. Voor de fondant gedecoreerde koekjes laat je sowieso de onderlaag hard worden.

Stap 5: Fondant bereiden

Rol de fondant uit op een met poedersuiker bestrooid werkblad en steek hier verschillende kleuren bloemetjes uit. De blaadjes maak je door een klein stukje groen fondant in je hand tot een druppeltje te draaien, plat te drukken en met een veiningtool de nerf te maken. Plak de bloemetjes en blaadjes met eetbare lijm op de koekjes.

Stap 6: Koekjes hangen in de Paastak

Doe de lintjes door de gaatjes in de koekjes en hang ze in je Paastak!