



Carnavalskoekjes

Op de valreep maakte Eliza-Jane en ik gisteren nog carnavalskoekjes. Of ja ik bakte de koekjes, want we begonnen de ochtend met het doen van boodschappen. Daar kwam ze oma tegen en natuurlijk wilde ze niet mee naar huis, maar met oma mee.

Gaf mij de gelegenheid om in alle rust de koekjes te bakken. Het deeg maakte ik donderdagavond, zodat het in de koelkast kon rusten en we daarop niet hoefde te wachten. Dit was de eerste keer dat ik samen met Eliza-Jane ook echt koekjes heb gedecoreerd en ze vond het geweldig om te doen. Mama nog meer nog meer. Je kunt ook zien welke bescheiden en bewust gedecoreerd zijn die versierde ik en waar Eliza-Jane losging. Kortom een hele leuke activiteit om met je kinderen te doen.

Ingrediënten voor 18 à 22 koekjes:

- 250 gram bloem + een beetje extra
- 1 ei
- 100 gram witte basterdsuiker
- 100 gram roomboter (kamertemperatuur)
- 1 theelepel vanille aroma
- 1 eetlepel cacao poeder

Ingrediënten voor de decoratie:

- 1 eetlepel water
- 6 eetlepels poedersuiker
- Rode kleurstof
- Groene kleurstof
- 2 eetlepels Dr. Oetker Regenboog Fantasie Decoratie

Extra benodigheden:

- 1 bakplaat
- Bakpapier
- Deegroller

- Uitsteker

Weeg eerst alle ingrediënten nauwkeurig af en zet ze klaar.

Mix de boter samen met de basterdsuiker door elkaar. Wij zijn begonnen met een (hand)mixer, op het laatst namen we het over met de hand.

Als het boter suikermengsel een luchtig geheel is kun je het ei toevoegen. Mix net zo lang tot het ei volledig door de boter en suiker is opgenomen.

Voeg nu het vanille-extract toe en mix dit er kort doorheen.

Vervolgens kun je de bloem toevoegen. Doe dit beetje voor beetje anders komt het als stof omhoog gepoft. Nu wordt het steeds zwaarder voor de mixer, daarom nemen wij het kneden met de hand over als ongeveer 2/3^{de} van de bloem erbij zit.

Meng nu ook het laatste deel bloem door het deeg en zorg dat je een stevig deeg krijgt.

Deel het deeg in 2 delen en meng door één deel als laatste de cacaopoeder.

Pak de deegballen in plasticfolie en leg dit voor (minimaal) 2 uur in de koelkast.

Zet ongeveer 5 minuten voor je het deeg uit de koelkast haalt de oven op 180 graden, zodat deze kan voorverwarmen. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Bestuif je werkblad voor je het deeg uitrolt met bloem, maar niet te veel dat verandert de smaak. Rol het deeg met behulp van de deegroller uit tot een plak van ongeveer 0,5 centimeter dik. Steek de koekjes uit en leg ze op de bakplaat.

Plaats de bakplaat voor 12 à 14 minuten in de voorverwarmde oven. Als de vanille- en chocoladekoekjes goudbruin zijn haal je de bakplaat uit de oven. Hoe lang ze precies moeten bakken ligt aan het formaat koekjes en aan je oven. Laat ze buiten de oven ongeveer 5 minuten op de bakplaat afkoelen voordat je ze op een rooster volledig laat afkoelen.

Als de koekjes volledig afgekoeld zijn kun je ge glazuur maken waar je de decoratie op kunt plakken.

Doe in een kommetje 1 eetlepel water met eerst 5 eetlepels poedersuiker. Als het glazuur voldoende dik is hoef je de 6^{de} eetlepel niet toe te voegen. Mocht het glazuur te dun zijn voeg dan nog wat extra poedersuiker toe.

Als je het glazuur gaat kleuren verdeel het dan over verschillende kommen. Voeg druppel per druppel de kleurstof toe en meng het erdoor. Als het glazuur door de kleurstof wat dunner is geworden voeg dan eventueel nog wat extra poedersuiker toe.

Verdeel de kleurstof met een theelepel over de koekjes en versier ze met de decoratie.