

# cv de Zuipcikinders i.s.m. S.R.K.

## RECEPT HAAYKAANT KOEKJES

Jeugdprinses Bibi kan dus heel goed koekjes bakken. Ze wil jullie dat ook graag leren en heeft speciaal voor jullie het recept voor deze koekjes uitgewerkt. Maak wè moois klaar !

Onderstaand de beschrijving:

Wat heb je nodig:

- 200 gram roomboter
- 125 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren
- snufje zout
- 350 gram bloem
- voedingskleurstof (blauw)
- 1 eetlepel lauw water
- 40 gram poedersuiker
- discodip



Stappen:

1. Meng met een mixer de boter en de suiker tot een romige massa.
2. Roer 1 ei, het zout en de vanillesuiker door het mengsel. Doe ook schepje voor schepje de bloem erbij.
3. Kneed dit mengsel tot een gladde bol.
4. Haal 1/3 deel van het deeg af en doe er een beetje blauwe voedingskleurstof bij. (Ik heb gekozen voor blauw, omdat dat de kleur van Den Haaykaant is, maar je kunt alle kleuren kiezen.) Kneed dit door elkaar tot het goed verdeeld is door het deeg.
5. Bestuif het werkblad licht met bloem en rol het witte deeg uit tot een vierkante plak.
6. Rol nu het blauwe deeg op een licht met bloem bestoven werkblad uit tot een plak van dezelfde grootte.
7. Smeer een klein beetje eigeel op de witte plak. Leg de blauwe plak op de witte plak en rol op. De rol moet een doorsnede hebben van ongeveer 3 centimeter !
8. Dek de rol af met huishoudfolie en zet het 30 minuten in de koelkast. Hoe koeler het deeg hoe steviger het is en daardoor makkelijker te snijden. De kleuren lopen ook nog eens minder uit als het deeg goed koud is !
9. Verwarm de oven voor op 175 graden.
10. Snijd met een scherp mes koekjes uit de rol. Ieder koekje moet ongeveer een halve centimeter dik zijn.
11. Leg ze naast elkaar op een bakplaat die bekleed is met bakpapier
12. Bak de koekjes nu 15 à 20 minuten in een elektrische oven op 175 graden.
13. Laat de koekjes afkoelen op een rooster.
14. Maak suikerglazuur van 40 gram poedersuiker en het lauwe water. Mix dit rustig door elkaar. Als het te dik is, voeg dan nog een beetje lauw water toe. En als het te dun is, doe er dan nog wat poedersuiker bij.
15. Doe discodip in een bakje. Pak je koekjes en rol de randjes eerst in het glazuur en daarna in de discodip. Laat het hard worden op een rooster.
16. Je koekjes zijn klaar ! Eet smakelijk !