

Kreative Kekse für den Osterstrauch

Instructies Nee. 497

Waarom versier je je paasstruik niet met zelfgemaakte koekjes? De koekjesknippers voor de kleine konijntjes en lammetjes zijn verkrijgbaar in een praktische set, voor de eieren en de grote konijnenkop kunt u eenvoudig uw eigen koekje maken. Gewoon versieren en ophangen. Geweldig!



En zo gaat het:

Gebruik de sjablonen om **koekjesknippers** te maken voor konijn en eieren. Buig hiervoor de messing vormstrip met de knutseltang direct op het sjabloon en verbind de uiteinden met plakfolie.

Maak nu een **koekjesdeeg**.

Ingrediënten:

1 ei
1 snuifje zout
100 gr. suiker
1 zakje vanillesuiker
200 gr. meel
50 gr. maïzetmeel
5 TAFELSPOORTEN Cacao
125 gram. Boter
voor decoratie: suikersticks, suikermassa en dergelijke

Meng suiker, zout en eieren in een kom. Voeg bloem Cacao en maïzena toe, voeg beetje bij beetje boter toe in kleine stukjes. Kneed het deeg tot een grote bal en laat het een half uur rusten in de koelkast. Rol het deeg vervolgens uit op een met bloem bestrooid werkblad, snijd de koekjes uit en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Prik met een houten stokje kleine gaatjes voor het ophangbandje en bak ze in een voorverwarnde oven op 150°C gedurende 10 - 15 minuten.

Versier de koekjes na het bakken met suikersticks en suikermassa, rijg Satijnen lint ze door de gaten en hang de koekjes in je paasboeket. Een mooie decoratie, die ook goed smaakt.

Dit idee is tijdloos mooi!

Enkele Artikel zijn helaas niet meer beschikbaar

Maar dit idee is te mooi om het van je af te houden. We blijven het graag aan u presenteren - laat u inspireren!



Artikel details:

Artikelnummer	Artikel omschrijving	Hoeveelheid
970014	VBS Assortiment van tangen, set van 3	1
970373	VBS Knutselschaar "Puntig"	1
610439	VBS Bamboespiesjes, 50 stuks	1