



🕒 ± 1.5 uur

 ± 2.5 uur

BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

- 30 milliliter water;
- Eventueel: smaakstof naar keuze;
- Uitsteker rechthoek in 2 formaten.

Recept

Het maken van de koekjes:

1. Doe de suikerbakkerspoeder, boter, zout en smaakstof in een kom.
2. Mix dit op een lage stand door elkaar heen.
3. Voeg het ei toe en mix dit er doorheen.
4. Voeg de bloem toe en meng het geheel tot een egaal deeg.
5. Verpak het deeg in plasticfolie en leg het minimaal 1 uur in de koelkast.
6. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
7. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
8. Bestuif het werkblad met wat bloem.
9. Rol het deeg uit tot een dikte van 3 millimeter.
10. Steek met de grootste uitsteker setjes van 3 rechthoeken uit.
11. Steek telkens bij 1 van de 3 koekjes het midden uit met de kleine uitsteker.
12. Leg alle koekjes op de bakplaat.
13. Zet ze voor een kwartier in de koelkast.
14. Bak de koekjes in 15 minuten af.
15. Zet de oven terug naar 140 graden en bak ze in 10 minuten gaar.
16. Laat de koekjes op een rooster afkoelen.

Het afwerken van de Valentijnsdag koekjes met verrassing:

1. Doe de Royal Icing-mix en het water in een kom.
2. Mix dit in 8 minuten door elkaar heen.
3. Verdun de icing druppelsgewijs, totdat je de gewenste dikte hebt.
Tip! De consistentie is goed als je de icing omhoog haalt en de icing er 10 tot 15 seconden erover doet om weer in het oppervlakte te verdwijnen.
4. Doe het spuitmondje in de spuitzak.
5. Vul de spuitzak met de icing.
6. Knoop de spuitzak dicht met een elastiekje of clipje.
7. Leg van elke set koekjes 1 koekje apart.
Let op! Dit koekje gaan we voorzien van een laagje icing.
8. Spuit een lijntje icing langs de omtrek van het koekje.
9. Vul hem op met de icing, totdat er geen koek meer te zien is.



10. Herhaal dit met alle apart gelegde koekjes.
11. Laat de koekjes met icing een paar uur drogen.
12. Pak ondertussen de 'kale' koekjes en de koekjes met het gaatje in het midden erbij.
13. Spuit rondom de koekjes met het gat wat icing.
14. Plak deze koekjes bovenop de 'kale' koekjes.
Tip! Je hebt nu een soort bakje.
15. Teken op de koekjes die compleet bedekt zijn met icing een patroon van een envelop.
16. Doe de sprinkles in het 'bakje'.
17. Spuit op de bovenkant van het bakje ook wat icing.
18. Plak de koekjes met de envelop erbovenop.
19. Jouw Valentijnsdag koekjes met verrassing zijn klaar!

Handige informatie

Deel jouw Valentijnsdag koekjes met verrassing met ons!

Heb jij ook met ons recept Valentijnsdag koekjes met een verrassing gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x BrandNewCake Royal Icing-mix 800g (Art.nr.: BNC00021)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Spuitmondje Glad RVS 2mm (Art.nr.: 197500)
- 1 x BrandNewCake Zwarte Stiften eetbare inkt set/3 (Art.nr.: BNC00372)
- 1 x BrandNewCake Sprinkles Lots of Love 80gr. (Art.nr.: BNC01178)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m** (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

