

Nieuwjaarskoekjes recept

 ± 2 uur

 ± 1 uur

 20 personen



Bij Oud & Nieuw denk je aan oliebollen en appelflappen, maar er zijn nog meer lekkernijen die je voor deze gelegenheid kunt maken. Met dit recept kun je bijvoorbeeld hele feestelijke nieuwjaarskoekjes maken. Deze koekjes smaken uiteraard heerlijk bij een kopje koffie of thee, maar ook bij een glas bubbels ;). Het is ook leuk om de koekjes als taarttoppers op een [champagnetaart](#) te zetten. Je kunt er dus allerlei verschillende kanten mee op en dat maakt het extra leuk om zelf deze nieuwjaarskoekjes te gaan maken!

Benodigheden uit onze webshop:

- 150 gram Brand New Cake Suikerbakkerspoeier;
- Snufje zout;
- 450 gram Molen de Hoop Zeeuwse bloem + wat extra;
- BrandNewCake Rolfondant Zwart 250gr;
- BrandNewCake Rolfondant Wit Vanille-Room 250gr;
- Koekjes Uitstekers Cijfers Groot Set/9;
- Koekjes Uitsteker Set Frames 4-delig;
- BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g;
- BrandNewCake Chocolate Crispy Parels Goud-Brons 190g;
- Kwastje;
- Kleurpoeder naar keuze;
- Bakpapier;
- Rolstok.





Recept

1. Mix de roomboter samen met het zout, suikerbakkerspoeder.
2. Mix het ei er goed doorheen.
3. Voeg de zeeuwse bloem in gedeeltes toe, totdat je een mooi koekdeeg hebt.
4. Verpak het deeg in plasticfolie en leg het minimaal 1 uur in de koelkast.
5. Rol daarna het deeg uit tussen 2 lagen bakpapier.
6. Steek de koekjes uit.
7. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
8. Plaats de koekjes op de met bakpapier beklede bakplaat.
9. Zet de bakplaat minstens nog een kwartier in de koeling.
10. Bak de koekjes 15 minuten op 160 graden.
11. Verlaag daarna de temperatuur naar 140 graden en bak de koeken nog eens 10 minuten.
12. Laat de koekjes op een rooster afkoelen.
13. Rol de zwarte en witte fondant uit.
14. Steek de vormen uit en plak deze met eetbare lijm op de koekjes.
15. Plak de parels op de cijferkoekjes.
Tip! Maak eerst een deukje met een balltool en doe dan de lijm erin.
16. Smeer de parelmoerpoeder met een kwastje op de witte fondant.
17. Druk met het cijferkoekje zachtjes een deukje in de witte fondant, waar het koekje geplaatst moet worden.
18. Smeer een klein beetje lijm op die plek en doe dan het koekje erop.

Deel jouw nieuwjaarskoekjes met ons!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Molen de Hoop Zeeuwse Bloem 1kg (Art.nr.: DH25)
- 1 × BrandNewCake Rolfondant Zwart 250gr. (Art.nr.: BNC00002)
- 1 × BrandNewCake Rolfondant Wit Vanille-Room 250gr. (Art.nr.: BNC00223)
- 1 × Koekjes Uitstekers Cijfers Groot Set/9 (Art.nr.: DC0255098)
- 1 × Koekjes Uitsteker Set Frames 4-delig (Art.nr.: DC0255087)
- 1 × BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g (Art.nr.: BNC00873)
- 1 × BrandNewCake Chocolade Crispy Parels Goud-Brons 190g (Art.nr.: BNC00984)
- 1 × BrandNewCake Bakkwast Siliconen 3cm (21cm) (Art.nr.: BNC01044)
- 1 × PME Rolstok kunststof 15 cm (Art.nr.: PP85)

