

Minions koekjes recept

 ± 2 uur

 ± 1.5 uur

 10 personen



Wauw, wat zien deze Minion koekjes er tof uit! Ken jij iemand die binnenkort een feestje in het thema Minions heeft of wil jij iemand verrassen die gek is op Minions? Dan zijn deze Minions koekjes perfect! Het zijn ook hele leuke lekkernijen om bijvoorbeeld als schooltraktatie uit te delen. Het kost even wat geduld om de koekjes om te toveren naar echte Minions, maar het resultaat mag er zeker wel zijn en is het meer dan waard. Lees snel verder voor ons Minion koekjes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 150 gram Brand New Cake Suikerbakkerspoeder;
- Snufje zout;
- 450 gram Molen de Hoop Zeeuwse bloem + iets extra;
- 250 gram Brand New Cake Rolfondant zwart;
- 250 gram Brand New Cake Rolfondant Wit Vanille-Room;
- RD Kleurstof ProGel Yellow;
- Brand New Cake Kleurstof Gel Chocolate Bruin;
- Brand New Cake Uitstekers Rond Glad 12-delig;
- PME Plunger Cutter Rond set/3;
- Brand New Cake Zwarte Stiften eetbare inkt set/3;
- Brand New Cake Eetbare Lijm met Kwastje;
- Bakpapier;
- Rolstok;
- Bakplaat;
- Plasticfolie.



Overige benodigdheden:

- 250 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 1 ei, maat M.

Recept

Het bakken van de koekjes:

1. Mix de boter, zout en suikerbakkerspoeder door elkaar heen.
2. Mix het ei er ook doorheen.
3. Voeg de bloem in gedeeltes toe en kneed alles tot een mooi deeg.
4. Verpak het deeg in plasticfolie.
5. Laat het deeg minimaal 1 uur in de koeling rusten.
6. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
7. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
8. Rol het deeg uit tussen 2 vellen bakpapier.
9. Steek met de ronde uitsteker (8 cm) koekjes uit.
10. Leg de koekjes op de bakplaat.
11. Zet de bakplaat nog minimaal 15 minuten in de koeling.
12. Bak de koekjes in 15 minuten gaar.
13. Zet de oven terug naar 140 graden en bak de koekjes nog eens 10 minuten.
14. Laat de koekjes afkoelen op een rooster.

Het versieren van de koekjes:

1. Kleur een deel van de witte fondant geel.
2. Rol de gele fondant uit en steek er met de ronde uitsteker (8 cm) rondjes uit.
3. Smeer de koekjes in met eetbare lijm en plak de fondant erop.
4. Meng een beetje witte - en zwarte fondant door elkaar heen om de kleur grijs te maken.
5. Steek met de ronde uitsteker rondjes uit het grijze fondant.
6. Steek met een kleinere ronde uitsteker het midden van de grijze rondjes uit.
7. Plak een rondje grijs fondant op het koekje.
8. Steek met de kleine uitsteker ook wit fondant uit.
9. Plak deze in het midden van het grijze fondant.
10. Plak hier een halve cirkel geel fondant op.
11. Maak een klein beetje bruin fondant.
12. Pak nu de PME plunger cutter set.
13. Steek met de grootste uitsteker een bruin rondje uit.



14. Steek met de kleinste uitsteker een klein rondje uit het bruine rondje.
15. Vervang deze voor een zwart rondje fondant.
16. Draai van de witte fondant mini balletjes tussen jouw vingers.
17. Druk deze op de pupil.
18. Plak nog een rondje grijs fondant over de andere grijze heen.
19. Maak van het zwarte fondant 2 pootjes voor de bril.
20. Teken met de zwarte stift de mond.

Handige informatie

Deel jouw Minion koekjes met ons!

Heb jij met ons recept zelf leuke Minion koekjes gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de koekjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Molen de Hoop Zeeuwse Bloem 1kg (Art.nr.: DH25)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Zwart 250gr. (Art.nr.: BNC00002)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Wit Vanille-Room 250gr. (Art.nr.: BNC00223)
- 1 x RD Kleurstof ProGel Yellow 25 gram (Art.nr.: RD9446)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Chocolate Bruin 35gr (Art.nr.: BNC00209)
- 1 x BrandNewCake Uitstekers Rond Glad 12-delig (Art.nr.: BNC00768)
- 1 x PME Plunger Cutter Rond set/3 (Art.nr.: MR151)
- 1 x BrandNewCake Zwarte Stiften eetbare inkt set/3 (Art.nr.: BNC00372)
- 1 x BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g (Art.nr.: BNC00873)
- 1 x Wilton Rolstok Kunststof 15cm (Art.nr.: 03-0193)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

