



⌚ ± 2 uur

 ± 13 uur

 12 personen



De Engelse term 'faultline' kun je letterlijk vertalen naar het Nederlandse woord 'breuklijn'. Dat zegt ook gelijk wat faultline koekjes zijn: koekjes met een 'breuklijn' erin. De faultline cake (een taart met een 'breuklijn') bestaat al wat langer en klinkt je misschien wat bekender in de oren. Deze koekjes zijn daar een variant op. Door de koekjes op een bepaalde manier op te spuiten en te decoreren, lijkt het net of er een breuklijn op zit. Dat vinden wijzelf er best wel tof uitzien, het is weer een hele andere manier van koekjes versieren dan dat je gewend bent. Bovendien zie je in Nederland nog niet zoveel faultline cookies, wat het extra leuk maakt om ze eens te maken.

- 75 gram Brand New Cake Suikerbakkerspoeider;
- Snufje zout;
- Smaakmaker, bijvoorbeeld een halve eetlepel kaneel;
- 225 gram bloem;
- 400 gram Brand New Cake Royal Icing-mix;
- Colour Mill Kleurstof Red;
- Brand New Cake Kleurstof Gel Roze;
- PME uitstekerset hart, medium;



- Deegroller;
- Brand New Cake Spuitzakken;
- Uitrollatjes;
- 3 Brand New Cake Spuitmondjes Glad #2;
- Brand New Cake Elastieken Spuitzak Binders;
- Eetbare verf goud;
- Brand New Cake Confetti Hartjes-mix;
- Bakplaat;
- Bakpapier;
- Plasticfolie.

Overige benodigdheden:

- 125 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- Een half ei;
- 48 milliliter water;
- Penseel.

Recept

Het maken van het deeg:

1. Mix op een lage snelheid de boter, suikerbakkerspoeder, zout en smaakmaker door elkaar heen.
2. Mix het ei er ook doorheen.
3. Kneed het bloem erdoorheen, totdat het een mooi koekdeeg is.
4. Verpak het deeg in plasticfolie.
5. Leg het deeg minimaal 1 uur in de koeling.

Het bakken van de koekjes:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
3. Bestuif het werkblad met bloem.
4. Rol het deeg met behulp van de uitrol latjes uit tot een dikte van 4 á 5 millimeter.
5. Steek met de uitsteker koekjes uit het deeg en leg ze op de bakplaat.
6. Zet de bakplaat 15 minuten in de koeling.
7. Bak de koekjes daarna 15 minuten op 160 graden.
8. Zet de oven op 140 graden en bak de koeken in 10 minuten goudbruin.
9. Laat de koekjes na het bakken volledig afkoelen op een rooster.







écht alles om te bakken

te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 × Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 × BrandNewCake Royal Icing-mix 800g (Art.nr.: BNC00021)
- 1 × Colour Mill Kleurstof Red 20ml (Art.nr.: CMO20RED)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Roze 35gr (Art.nr.: BNC00199)
- 1 × PME Uitstekerset Hart set/6 (Art.nr.: PNH2)
- 1 × Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × Städter Latjes t.b.v. Deeg Uitrollen Set/6 (Art.nr.: 819047)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Glad #2 (Art.nr.: BNC01106)
- 1 × BrandNewCake Elastieken Spuitzak Binders 12st (Art.nr.: BNC00641)
- 1 × BrandNewCake Metallic Food Paint Goud 18ml (Art.nr.: BNC00904)
- 1 × BrandNewCake Confetti Hartjes mix 60gr. (Art.nr.: BNC00041)
- 1 × Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 × Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

