

Geboortekoekjes recept

 ± 1.5 uur

 ± 1 uur

 14 personen



Wanneer een kindje is geboren, moet dat natuurlijk worden gevierd. Dat kun je bijvoorbeeld doen door de welbekende beschuit met muisjes uit te delen aan het kraambezoek, maar je kunt in plaats daarvan ook op andere lekkernijen trakteren. Deze geboortekoekjes zijn daar een leuk voorbeeld van. Het is helemaal niet lastig om deze koekjes te maken, maar het is weer eens wat anders dan beschuit met muisjes. Deze koekjes kun je trouwens ook heel goed als bedankje aan de kraamverzorgster en andere behulpzame mensen geven. Lees snel verder voor ons geboortekoekjes recept en ga lekker aan de slag!

Maak de koekjes alvast van tevoren!

Het fijne aan deze koekjes is dat je ze al heel goed een poosje van tevoren kunt maken. Dat is natuurlijk ontzettend handig als je weet wanneer je ongeveer bent uitgerekend, want dan kun je de koekjes in alle rust voor de komst van het kindje maken. Bovendien hoeven er dan ook niet meer beschuitjes en/of andere lekkernijen te worden gemaakt wanneer het kraamvisite er is. Dat is toch ideaal?! Deze koekjes kun je in een goed afgesloten koektrommel maar liefst 4 weken bewaren.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram patentbloem;
- 90 gram BrandNewCake Suikerbakkerspoeder;
- 25 gram cacaopoeder;
- Eetbare lijm;
- BrandNewCake Fondant Roze;
- BrandNewCake Fondant Wit;
- Suikerdecoratie;
- Eetbare sprinkles;
- Ronde uitsteker;





écht alles om te bakken

- Romper uitsteker;
- Rolstok voor fondant;
- Eventueel: Uitrol latjes.

Overige benodigdheden:

- 125 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- Half ei;
- Snufje zout.

Recept

Het bakken van de koekjes:

1. Meng de roomboter, cacao-poeder en suikerbakkerspoeder tot het mooi gemengd is.
2. Meng ook het halve ei erdoorheen.
3. Mix tot slot de bloem en het zout erdoorheen, totdat je een mooi koekdeeg hebt.
4. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het zodoende minimaal 1 uur rusten in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op 160 graden (hetelucht).
6. Bekleed een bakplaat met bakpapier en bestuif het werkblad met een beetje bloem.
7. Rol op het werkblad het deeg uit tot een dikte van ongeveer 4 millimeter. Gebruik hierbij de uitrol latjes, zodat de koekjes een gelijke dikte krijgen.
8. Steek met de uitstekers 14 koekjes uit.
9. Leg de uitgestoken koekjes op de met bakpapier beklede bakplaat.
10. Bak de koekjes voor 15 minuten in het midden van de voorverwarmde oven.
11. Draai daarna de oventemperatuur terug naar 140
12. Bak de koeken nog 10 minuten.
13. Laat de koekjes 5 minuten afkoelen op de bakplaat.
14. Laat de koekjes daarna volledig afkoelen op een rooster.

Het decoreren van de koekjes:

1. Rol de fondant uit met de rolstok. Kneed de roze en witte fondant kort door elkaar heen. Je krijgt dan een marble effect.
2. Druk figuren uit de fondant met dezelfde uitstekers als die je voor de koeken hebt gebruikt.
3. Plak op elk uitgestoken fondant met de eetbare lijm een suikerfiguurtje.
4. Schrijf met eetbare stift een tekst op een aantal koekjes of gebruik hiervoor de handige PME letterstempel.
Tip! Je kunt bijvoorbeeld op elk koekje de naam van het pasgeboren kindje schrijven.
5. Lijm ook langs de randen van de uitgestoken stukken fondant wat leuke sprinkles en/of muisjes.





écht alles om te bakken

En je geboortekoekjes zijn klaar om te worden uitgedeeld!

- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 × Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 × BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g (Art.nr.: BNC00873)
- 1 × BrandNewCake Rolfondant Wit 250gr. (Art.nr.: BNC00001)
- 1 × BrandNewCake Rolfondant Baby Roze 250gr. (Art.nr.: BNC00003)
- 1 × Culpitt Suikerdecoratie Baby Meisje 12st. (Art.nr.: 295A)
- 1 × Städter Uitsteker Rond Glad RVS Ø8cm (Art.nr.: 172388)
- 1 × Koekjes Uitsteker Romper en Kinderwagen (Art.nr.: DC0255205)
- 1 × PME Rolstok kunststof 15 cm (Art.nr.: PP85)
- 1 × Städter Laties t.b.v. Deeq Uitrollen Set/6 (Art.nr.: 819047)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x BrandNewCake Sprinkles Pink Vibes 80gr. (Art.nr.: BNC01180)

