

Paashaaskoekjes recept

 ± 2 uur

 ± 1 uur

 12 personen



Zien deze paashaaskoekjes voor Pasen er niet super leuk uit? Wij vinden van wel! Door de mooie pastelkleurtjes en de vorm van een paashaas, passen ze perfect bij Pasen. Het is trouwens ook heel erg leuk om de koekjes (of een aantal ervan) te voorzien van een staartje van meringue. Uiteraard kun je dat ook gewoon weglaten, zodat je ze koekjes lekker snel op tafel hebt staan. Ben je benieuwd geworden naar hoe je deze paashaaskoekjes kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 225 gram patentbloem;
- 75 gram BrandNewCake Suikerbakkerspoeder;
- Smaakstof naar keuze;
- Deegroller;
- Latjes t.b.v. deeg uitrollen (set 6);
- Bakplaat;
- Bakpapier;
- 250 gram BrandNewCake Royal Icing-mix;
- 6x Smitmondje Wilton #2;
- Smitmondje Open Ster;
- BrandNewCake Smitzak binders;
- 6 doorzichtige spuitzakken;
- Colour Mill Kleurstof Pastel Set/6;
- Paashaas uitsteker.



Overige benodigdheden:

- 125 gram roomboter, op kamertemperatuur;
- 30 milliliter water;
- Snufje zout;
- Half ei, maat M.

Recept

Het bakken van de koekjes:

1. Mix met een mixer met deeghaken en op een lage stand de roomboter, suikerbakkerspoeder, zout en smaakstof door elkaar heen.
2. Mix daarna het ei er goed doorheen.
3. Doe daarna ook de bloem bij het mengsel in, zodat het een mooi koekdeeg wordt.
4. Verpak je deeg in plasticfolie en leg het minimaal een uur in de koeling.
5. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
6. Rol het deeg uit de koeling uit tot een dikte van ongeveer 4/5 mm op een met bloem bestoven werkblad. Gebruik hier de handige latjes voor door deze aan beide kanten van je deeg te leggen en er met de deegroller over te rollen. Dan wordt het deeg overal even dik.
7. Steek met de uitsteker de koekjes uit en leg ze op de met bakpapier beklede bakplaat.
8. Zet de bakplaat met koekjes 10 minuten terug in de koeling.
9. Verwarm de oven op 160 graden (heteluchtoven).
10. Bak de koekjes voor 15 minuten op 160 graden, daarna nog 10 minuten op 140 graden.
11. Laat de koekjes na het bakken volledig afkoelen op een rooster.

Het maken van de royal icing:

1. Meng de Royal Icing-mix en het water door elkaar heen.
2. Klop het mengsel 8 minuten rustig door, totdat de icing goed wit is, het niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen.
3. Bevestig de spuitmondjes aan de spuitzakken.
4. Houd een klein beetje witte icing apart, maar verdeel de rest over 6 bakjes. Dit is voor de staartjes straks.
5. Kleur de 6 bakjes icing elk met een andere kleur.
6. Druppel in de 6 bakjes ook wat water, zodat de gekleurde icings wat vloeibaarder worden. De gekleurde icing moet zo dik worden als yoghurt. Wanneer je een lepel omhoog houdt en de icing weer in het bakje laat glijden moet het niet helemaal in de oppervlakte verdwijnen, maar ook niet rechtop blijven staan.
7. Doe in de spuitzak met het open ster spuitmondje de stevige, witte icing.
8. Vul de andere spuitzakken met de gekleurde icing.



9. Draai de spuitzakken dicht, vouw ze dubbel en doe er een spuitzakbinder omheen.

Het decoreren van de koekjes:

1. Spuit op elk koekje een omlijning met 1 van de kleuren icing.
2. Vul daarna de binnenkant van de koeken op met de gekleurde icing. Maak er bijvoorbeeld ook stipjes, in door op natte icing stipjes in een andere kleur te spuiten. Laat je fantasie de vrije loop.
3. Pak de spuitzak met de witte icing, als elk koekje is ingekleurd.
4. Draai met de witte icing op elk koekje een mooi toefje of rozetje, dit is het staartje van de paashaas. Je kunt eventueel ook nog wat vrolijke eetbare strooisels op de natte staartjes strooien.
5. Laat de koekjes een nachtje goed uitharden.

Handige informatie

Laat jouw zelfgemaakte paashaaskoekjes aan ons zien!

Ben jij van plan om met ons recept paashaaskoekjes te maken? Dan vinden wij het heel 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, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Molen de Hoop Suikerbakkerspoeder 500gr (Art.nr.: DH306)
- 1 x Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 x Städter Latjes t.b.v. Deeg Uitrollen Set/6 (Art.nr.: 819047)
- 1 x Koekjes bakplaat PME 43 cm x 29,5 cm x 2,3 cm (Art.nr.: CSB115)
- 1 x Bakpapier Ongebleekt 30cm Rol 20m (Art.nr.: UD5002745)
- 1 x BrandNewCake Royal Icing-mix 800g (Art.nr.: BNC00021)
- 6 x Wilton Spuitmondje #2 (Art.nr.: 418-2)
- 1 x BrandNewCake Elastieken Spuitzak Binders 12st (Art.nr.: BNC00641)
- 1 x Martellato Wegwerp Spuitzak 55cm Transparant 100 stuks (Art.nr.: ROLLH55)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Pastel Set/6 (Art.nr.: EUOPKPST)
- 1 x Wilton Grip Uitsteker Konijn Set/2 (Art.nr.: 129001716)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #22 (Art.nr.: BNC01116)

