

Puzzelkoekjes voor Pasen recept

 ± 1.5 uur

 ± 1 uur

 12 personen



Vind je het leuk om wat lekkers te bakken voor Pasen en ben je op zoek naar een origineel recept? Dan is ons recept voor toffe puzzelkoekjes voor Pasen echt wat voor jou! Je maakt met dit recept namelijk kleine puzzeltjes van paasei-vormige koekjes. Deze puzzelkoekjes zijn onder andere super leuk om aan kinderen te geven, die zullen er vast wel even zoet mee zijn. Ben je benieuwd geworden naar hoe je zelf deze puzzelkoekjes voor Pasen kunt maken? Lees dan snel verder voor ons puzzelkoekjes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

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



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.
Tip! 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 een mes of uitsteker weer uit elk uitgestoken ei de puzzelstukjes.
8. Leg alle puzzelstukjes op de met bakpapier beklede bakplaat.
Tip! Houd alle puzzelstukjes die bij elkaar horen, bij elkaar in de buurt.
9. Zet de bakplaat met koekjes 10 minuten terug in de koeling.
10. Verwarm de oven op 160 graden (heteluchtoven).
11. Bak de koekjes voor 15 minuten op 160 graden, daarna nog 10 minuten op 140 graden.
12. 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. Kleur de 6 bakjes icing elk met een andere kleur.
4. Druppel in de 6 bakjes ook wat water, zodat de gekleurde icings wat vloeibaarder worden.
Tip! 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.
5. Bevestig de spuitmondjes aan de spuitzakken.





écht alles om te bakken

6. Vul de spuitzakken met de gekleurde icing.
7. Draai de spuitzakken dicht, vouw ze dubbel en doe er een spuitzakbinder omheen.

Het decoreren van de koekjes:

1. Spuit op elk koekje een omlijnning met een kleur icing.
2. Vul daarna de binnenkant van de koeken op met de gekleurde icing.
Tip! Maak er bijvoorbeeld ook stipjes, in door op natte icing stipjes in een andere kleur te spuiten. Laat je fantasie de vrije loop.
Tip! Je kunt eventueel ook nog wat vrolijke eetbare strooisels op de natte icing strooien.
3. Laat de koekjes een nachtje goed uitharden.
Tip! Houd van elk koekje de ‘puzzelstukjes’ bij elkaar, zodat puzzelstukjes altijd passen.

Handige informatie

Maak de puzzelkoekjes ook eens in een ander thema!

Wij hebben deze puzzelkoekjes voor Pasen maken, maar je kunt de koekjes natuurlijk voor elke feestdag en gelegenheid maken. Bovendien kun je de koekjes zelfs in elk gewenst thema maken. Maak bijvoorbeeld een puzzelkoek in de vorm van een taart voor een jarige of puzzelkoekjes voor Valentijnsdag, Kerst, Dierendag enzovoorts. Met dit recept kun je dus allerlei verschillende kanten op en dat vinden wij er zo leuk aan.

Laat jouw zelfgemaakte puzzelkoekjes voor Pasen aan ons zien!

Ben jij van plan om met ons recept puzzelkoekjes voor Pasen 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](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 x Koekjes bakplaat PME 40 cm x 26 cm x 2 cm (Art.nr.: CSB114)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Städter Latjes t.b.v. Deeg Uitrollen Set/6 (Art.nr.: 819047)
- 1 x BrandNewCake Elastieken Spuitzak Binders 12st (Art.nr.: BNC00641)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Pastel Set/6 (Art.nr.: EUOPKPST)
- 1 x Martellato Wegwerp Spuitzak 55cm Transparant 100 stuks (Art.nr.: ROLLH55)
- 1 x Wilton Uitsteker Koniin & Paasei Set/2 (Art.nr.: 129001717)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 × BrandNewCake Royal Icing-mix 800g (Art.nr.: BNC00021)
- 6 × Wilton Smitmondje #2 (Art.nr.: 418-2)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

