

Gefeliciteerd koekjes recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 12 personen



Ben jij op zoek naar een lekkernij die je eenvoudig kunt uitdelen tijdens een verjaardag of andere feestelijke gelegenheid? Dan zijn deze gefeliciteerd koekjes echt wat voor jou! De koekjes zijn eenvoudig te maken met de Sweet Stamp Outboss Elegant Gefeliciteerd. Uiteraard kun je de fondant in elk gewenste kleur kleuren. Daardoor kun je de koekjes compleet in zo'n beetje elk thema wel maken. Wij besloten om met Colour Mill Kleurstoffen de fondant in verschillende kleurtjes te maken, wat voor een feestelijk tafereel zorgt. Wil je weten hoe je zelf deze vrolijke koekjes kunt maken? Lees dan snel verder voor ons gefeliciteerd koekjes recept en ga lekker aan de slag!

Ken jij het merk Sweet Stamp al?

Sweet Stamp is een lers merk dat allerlei handige tools levert. Met deze tools kun je jouw taarten, koekjes en cupcakes vrij eenvoudig naar wens decoreren. Voor dit recept hebben wij de Sweet Stamp Outboss Elegant Gefeliciteerd gebruikt. Dit is een product dat wijzelf door Sweet Stamp hebben laten maken. Door een outboss te gebruiken komen de letters bovenop de fondant te 'liggen' wat voor een gaaf effect zorgt. Daarnaast heeft Sweet Stamp ook allerlei setjes letters en cijfers waarmee je boodschappen op jouw fondant kunt zetten. [Shop alle producten van Sweet Stamp hier!](#)

Benodigheden uit onze webshop:

- 150 gram Brand New Cake Suikerbakkerspoeder;
- Snufje zout;
- 450 gram Molen de Hoop Zeeuwse bloem;
- BrandNewCake Rolfondant Wit Vanille-Room 250gr.;
- BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g;
- Bakpapier;





écht alles om te bakken

- Rolstok;
- Sweet Stamp Outboss Elegant Gefeliciteerd;
- Ronde Uitsteker met een diameter van 6,5 cm;
- Colour Mill Kleurstof naar keuze.

Overige benodigdheden:

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

Recept

Het bakken van de koekjes:

1. Mix de roomboter, het zout en de suikerbakkerspoeder door elkaar heen.
2. Mix daarna het ei er goed doorheen.
3. Voeg de Zeeuwse bloem in gedeeltes toe, totdat je een mooi koekdeeg hebt.
4. Verpak het deeg in plasticfolie en leg het minimaal 1 uur in de koelkast.
5. Rol het deeg daarna uit tussen 2 lagen bakpapier.
6. Steek met de uitsteker koekjes uit het deeg.
7. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
8. Plaats de koekjes op de bakplaat.
9. Zet de bakplaat minstens een kwartier in de koeling.
10. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
11. Bak de koekjes 15 minuten in de oven.
12. Verlaag daarna de temperatuur naar 140 graden en bak de koeken nog eens 10 minuten.
13. Laat de koekjes op een rooster afkoelen.

Het decoreren van de koekjes:

1. Kleur de witte fondant in de kleur(en) die je wilt.
2. Rol de fondant uit op een dikte van ongeveer 2 millimeter.
3. Leg de Outboss met de boodschap naar onderen toe op de fondant.
4. Rol hier met de rolstok overheen.
5. Haal de Outboss voorzichtig van de fondant af.
6. Steek met de ronde uitsteker de boodschap uit de fondant.
7. Bevestig met de eetbare lijm de uitgestoken fondant op een koekje.
8. Ga zo door, totdat je alle koekjes hebt voorzien van een boodschap.



Handige informatie

Laat aan ons jouw zelfgemaakte gefeliciteerd koekjes zien!

Heb jij zelf met dit recept gefeliciteerd koekjes gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de koekjes te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. Dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Sweet Stamp Outboss Gefeliciteerd (Art.nr.: SSCOGE)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Molen de Hoop Zeeuwse Bloem 1kg (Art.nr.: DH25)
- 1 × Wilton Perfect Height Rolstok 22,5 cm (Art.nr.: 1907-1205)
- 1 × Städter Uitsteker Rond Glad RVS Ø6cm (Art.nr.: 172364)
- 1 × BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 × BrandNewCake Rolfondant Wit Vanille-Room 250gr. (Art.nr.: BNC00223)
- 1 × BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g (Art.nr.: BNC00873)

