



⌚ ± 2 uur

 ± 5 uur

 24 personen



Ben of ken jij een echte Pokémon fan en is jou gevraagd om wat tofs te maken voor zijn of haar verjaardag? Maak dan eens deze gave Pokemon koekjes. Het is even een werkje om de koekjes te maken, maar het eindresultaat mag er zeker zijn. De koekjes zijn onder andere super leuk om als traktatie uit te delen op school of een kinderfeestje. Naast dat de koekjes er super gaaf uitzien, smaken ze ook nog eens heel erg lekker. Lees snel verder voor ons Pokémon koekjes recept en ga lekker aan de slag!

- 150 gram Suikerbakkerspoeder;
- Snufje zout;
- 450 gram patentbloem;
- 1 eetlepel kaneel;
- 500 gram Brand New Cake Royal Icing-mix;
- Plasticfolie;
- Uitsteker Rond RVS 8 centimeter;
- Deegroller;
- Latjes t.b.v. Deeg uitrollen;
- 5 spuitzakken;
- Bakplaat;
- Bakpapier;
- 4 Brand New Cake Spuitmondje Glad #2;
- Brand New Cake Spuitmondje Glad #1;
- Brand New Cake Elastieken Spuitzak Binders;
- Brand New Cake Kleurstof Gels; Zwart, Geel, Rood;





écht alles om te bakken

- Overige benodigdheden:**

- # Recept

1. Mix op een lage stand de roomboter, suikerbakkerspoeder, zout en kaneel door elkaar heen.
2. Mix het ei er ook doorheen.
3. Kneed de bloem erdoorheen, totdat je een egaal deeg hebt.
4. Verpak het deeg in plasticfolie.
5. Leg het deeg minimaal 1 uur in de koeling.

1. Google ondertussen een voorbeeld van het hoofd van Pikachu.
2. Sla de afbeelding op en print hem uit op een grootte van ongeveer 10 centimeter.
3. Knip de afbeelding uit en gebruik de Pikachu als mal voor de koekjes.

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
3. Bestuif het werkblad met wat bloem.
4. Rol het deeg met behulp van de uitrol latjes uit tot een dikte van 4 à 5 millimeter.
5. Steek met de ronde uitsteker enkele koekjes uit en leg de koekjes op de bakplaat.
6. Pak de Pikachu mal erbij en leg deze op het deeg.
7. Snijd met een mesje eromheen en leg de Pikachu koekjes op de bakplaat.
8. Blijf dit doen, totdat je het gewenste aantal hebt of het deeg op is.
9. Bak de koekjes 15 minuten in de oven.
10. Zet de oven naar 140 graden en bak de koekjes nog 10 minuten.
11. Laat de koekjes afkoelen op een rooster.





écht alles om te bakken

Het maken van de Royal Icing:

1. Mix in 8 minuten de Royal Icing-mix en het water door elkaar heen.
2. Bevestig aan 4 spuitzakken de spuitmondjes #2.
3. Verdeel de icing over 4 bakjes.
4. Kleur 3 bakjes met de kleurstofjes in de kleuren zwart, geel en rood. Tip! Het 4de bakje blijft wit.
5. Voeg aan de bakjes royal icing druppels water toe, totdat de icing vla dikte heeft.
6. Verdeel de icing over de spuitzakken en knoop ze dicht met de spuitzak binders.
7. Teken met de eetbare inkt stift ogen, oren en wangen op de Pikachu koekjes. **Tip!** Zo kun je straks goed zien waar je de icing moet spuiten.
8. Teken ook de randen van de pokeballs op de ronde koekjes.

Het kleuren van de pokeballs:

1. Trek met de rode icing de lijnen van de bovenkant van de bal over.
2. Vul het vlak op met de rode icing.
3. Spuit met de witte icing langs de rode bovenkant een dun streepje. **Tip!** Als je naar de afbeelding kijkt, wordt duidelijk om welk wit lijntje het gaat.
4. Trek met de witte icing de lijnen over van de onderkant van de bal.
5. Vul de onderkant van de bal op.
6. Herhaal dit bij alle Pokemon ballen en laat ze minimaal 1 uur drogen. **Tip!** Ga ondertussen verder met het kleuren van de Pikachu koekjes.

Het kleuren van de Pikachu koekjes:

1. Pak de Pikachu koekjes erbij en spuit met de zwarte icing de punten van de oren.
2. Spuit ook de ogen op de getekende plekken.
3. Spuit direct met de witte icing de pupillen.
4. Kleur met de rode icing alvast de rode wangen van Pikachu.
5. Herhaal bovenstaande stappen bij alle Pikachu koekjes.
6. Laat de koekjes minimaal 1 uur drogen.

Het afmaken van de Pokeballs koekjes:

1. Vul de rand en de binnenkant van de pokeballs koekjes op met de zwarte icing.
2. Spuit in het midden van de bol gelijk een witte stip.
3. Doe bovenstaande stappen bij alle pokeballen.
4. Laat de Pokeballs koekjes volledig uitharden.





Handige informatie

- ## Laat aan ons jouw zelfgemaakte Pokemon koekjes zien!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 × BrandNewCake Royal Icing-mix 800g (Art.nr.: BNC00021)
- 1 × Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 × Uitsteker Rond RVS 8cm (Art.nr.: 01936)
- 1 × Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 × Städter Latjes t.b.v. Deeg Uitrollen Set/6 (Art.nr.: 819047)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 4 × BrandNewCake Spuitmondje Glad #2 (Art.nr.: BNC01106)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Glad #1 (Art.nr.: BNC01105)
- 1 × BrandNewCake Elastieken Spuitzak Binders 12st (Art.nr.: BNC00641)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Zwart 35gr (Art.nr.: BNC00210)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Super Geel 35gr (Art.nr.: BNC00192)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Rood 35gr (Art.nr.: BNC00197)
- 1 × BrandNewCake Stiften eetbare inkt set/5 (Art.nr.: BNC00370)

