Paaskoekjes

Ingrediënten

200 g (gram) Koekjesmix (Bakken.nl)
110 g (gram) Boter
Dr. Oetker Kleurstoffen
Dr. Oetker Suikeroogjes
Bloem om te bestuiven
One Way Plastics Wegwerp spuitzakken
Sweetliner met spuitmondjes
100 g (gram) Poedersuiker
0.5 Pak Koopmans Zandkoekjes

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mixer met gardes
Dr. Oetker Uitsteekvorm Kuiken in ei

1. Voorbereiden

Bekleed een bakplaat met bakpapier of vet in met boter of bakspray.

2. Paaskoekjesdeeg maken

Doe de **boter (110 g)** in een beslagkom en klop het met de mixer zacht en romig.

Voeg de **Koopmans koekjesmix (200 g)** toe en kneed de ingrediënten met de hand tot een samenhangend deeg of gebruik hiervoor een mixer met deeghaken.

Bestuif het aanrecht met **bloem (klein handje)** en rol het deeg uit. Rol het deeg uit tot een dikte van 4 a 5 millimeter.

Laat het deeg 15 minuten opstijven in de koelkast.

3. Oven voorverwarmen

Verwarm de oven voor op **170°C (elektrische oven)** of **150°C (heteluchtoven)**. Voorkeur voor elektrische oven.

4. Paaskoekjes bakken

Steek de eitjes uit het deeg en leg de plakjes met 3-5 cm tussenruimte op de bakplaat.

Bak de paaskoekjes in **15-20 minuten** gaar en lichtbruin.

Laat de koekjes afkoelen op een vlakke ondergrond.

> Wil je een mooie tekening van de lijntjes op het eitje? Haal dan de steker door cacaopoeder. Zo komt er een mooie afdruk in het deeg met een bruin accent.

5. Glazuur maken

Doe de **poedersuiker** (100 g) in een kom en doe hier 1 el water bij. Roer door elkaar en voeg eventueel nog een lepel extra water bij. Is het glazuur te dun? Voeg dan nog wat poedersuiker toe. Het glazuur moet uiteindelijk tandpasta dikte hebben. Geef het de helft van het glazuur een kleurtje met gele kleurstof of kurkuma.

Snijd een klein stukje van het spuitzakje.

Doe het spuitmondje in het zakje.

Vul de spuitzakjes met het glazuur.

6. Paaskoekjes decoreren

Neem de paaskoekjes en spuit eerst de randjes van het vlak waar de glazuur komt.

Knip daarna eventueel een klein stukje van de sweetliner en vul de vlakken in met de glazuur. Doe als laatste de **Dr. Oetker suikeroogjes** op de koekjes.

> Meer bakken?
> Kijk voor meer paaskoekjes op DeLeuksteTaartenShop.

1. Voorbereiden

Bekleed een bakplaat met bakpapier of vet in met boter of bakspray.

2. Paaskoekjesdeeg maken

Doe de **boter (110 g)** in een beslagkom en klop het met de mixer zacht en romig.

Voeg de **Koopmans koekjesmix (200 g)** toe en kneed de ingrediënten met de hand tot een samenhangend deeg of gebruik hiervoor een mixer met deeghaken.

Bestuif het aanrecht met **bloem (klein handje)** en rol het deeg uit. Rol het deeg uit tot een dikte van 4 a 5 millimeter.

Laat het deeg 15 minuten opstijven in de koelkast.

3. Oven voorverwarmen

Verwarm de oven voor op **170°C (elektrische oven)** of **150°C (heteluchtoven)**. Voorkeur voor elektrische oven.

4. Paaskoekjes bakken

Steek de eitjes uit het deeg en leg de plakjes met 3-5 cm tussenruimte op de bakplaat.

Bak de paaskoekjes in **15-20 minuten** gaar en lichtbruin.

Laat de koekjes afkoelen op een vlakke ondergrond.

> Wil je een mooie tekening van de lijntjes op het eitje? Haal dan de steker door cacaopoeder. Zo komt er een mooie afdruk in het deeg met een bruin accent.

5. Glazuur maken

Doe de **poedersuiker** (100 g) in een kom en doe hier 1 el water bij. Roer door elkaar en voeg eventueel nog een lepel extra water bij. Is het glazuur te dun? Voeg dan nog wat poedersuiker toe. Het glazuur moet uiteindelijk tandpasta dikte hebben. Geef het de helft van het glazuur een kleurtje met gele kleurstof of kurkuma.

Snijd een klein stukje van het spuitzakje.

Doe het spuitmondje in het zakje.

Vul de spuitzakjes met het glazuur.

6. Paaskoekjes decoreren

Neem de paaskoekjes en spuit eerst de randjes van het vlak waar de glazuur komt.

Knip daarna eventueel een klein stukje van de sweetliner en vul de vlakken in met de glazuur. Doe als laatste de **Dr. Oetker suikeroogjes** op de koekjes.

> Meer bakken?
> Kijk voor meer paaskoekjes op DeLeuksteTaartenShop.