

Gekleurde koekjes om in de kleuterklas uit te delen

Ingrediënten:

Koekjesdeeg:

200 g bloem

150 g plantaardige margarine

100 g witte suiker

bloem voor het uitrollen

Glazuur zonder kleurstof:

125 g poedersuiker

3 eetlepels water (witte kleur) of bietensap (rode kleur) of wortelsap (oranje kleur)

Bereiding:



Doe alle ingrediënten in een kom.

Kneed met je handen het deeg tot een bal.

Dek het deeg goed af met huishoudfolie en leg het een uurtje in de koelkast.

Verwarm de oven op 180 °C.

Strooi wat bloem op een plat oppervlak en leg er de deegbal op.

Rol het deeg met een deegrol uit tot een lap van ongeveer 1 cm dik.

Steek koekjes uit met uitsteekvormpjes.

Leg ze op een vel bakpapier op een bakplaat.

Bak de koekjes 20 minuten in het midden van de oven.

Haal dan de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen op een taartrooster.

Glazuur:

Meng de poedersuiker met 3 eetlepels water, bietensap of wortelsap tot een gladde, glanzende massa die als een dikke pasta langzaam over de bolle kant van een lepel loopt.

Bestrijk de koekjes met het glazuur met behulp van een borsteltje.

Suggestie:

Je kan glazuur gebruiken om koekjes of cake aan elkaar te 'lijmen' en zo figuren te maken of om cake, koekjes en taart te versieren.