



Stoere ridderkoekjes

Zwaarden, schilden en stoere ridders

Misschien word je thuis wel eens gevangen genomen door je stoere ridderzoon, maar met deze koekjes kun je hem zeker wel omkopen om je weer te bevrijden.

NODIG

ronde koekjes en koekjes gemaakt met de sjablonen op p. 181
sputzakken met licht vloeibaar wit, blauw, grijs en
huidkleurig eiwitglazuur
kommetjes met vloeibaar blauw, grijs en huidkleurig
eiwitglazuur
zwarte voedingskleurstof, alcohol en penseel
rode voedingskleurstof in poedervorm

WERKWIJZE

RIDDERS

- Bakken met een huidkleurig lijntje de vorm van het gezicht af van de ridder zoals op de foto. Let op dat het niet helemaal rond is waar de helm op het hoofd zit.
- Vul op met huidkleurig eiwitglazuur.
- Bakken met een grijs lijntje de vorm van de helm af op het koekje zoals op de foto.
- Vul op met grijs eiwitglazuur.
- Laat een nachtje drogen.
- Spuit een grijs lijntje op de rand van de helm. Spuit ook de grijze lijntjes op het vizier van de helm van de ridder, zoals op de foto.
- Spuit met huidkleur het neusje van de ridder.
- Doe een beetje zwarte voedingskleurstof in een kommetje en voeg een beetje wodka of jenever toe. Roer tot je een papje hebt.
- Neem je penseel en teken met de zwarte voedingskleurstof de oogjes en de mond van de ridder.
- Doe een beetje rode voedingskleurstof op een dik penseel en breng het aan zoals blush om je ridder te laten blozen.

ZWAARDEN

- Spuit een grijs lijntje op de rand van het koekje.
- Vul het zwaard op met grijs eiwitglazuur.
- Laat een nachtje drogen.
- Spuit een grijs lijntje op de rand van het koekje.
- Spuit enkele grijze puntjes in het heft van het zwaard.

SCHILDEN

- Spuit een grijs lijntje op de rand van het koekje.
- Spuit met blauw een schild op het schild zoals op de foto.
- Vul het binnenste schild op met blauw eiwitglazuur en vul de rest op met grijs eiwitglazuur.
- Laat een nachtje drogen.
- Spuit een grijs lijntje op de rand van het koekje.
- Spuit enkele witte puntjes op het schild en de leeftijd van je ridder in het midden.



Dit recept is afkomstig uit het boek:
Feestelijke taarten, cupcakes & koekjes
ISBN 9789002232725