



Gekleurde bladeren

Wat heb je nodig?

- ✿ 150 gram witte basterdsuiker
- ✿ 50 gram vanillesuiker
- ✿ 200 gram boter
- ✿ 1 ei
- ✿ Rode, groene, gele kleurstof
- ✿ Bladeren van buiten of van sjabloon (zie vlg pagina).



Hoe maak je dit?

1



Verdeel het deeg in vier stukken en geef ieder deel met een beetje kleurstof een andere kleur.

2



Rol iedere kleur uit tot ongeveer een halve centimeter. Scheur dan de plekken in stukjes en leg de verschillende kleuren lapjes naast en een beetje over elkaar.

3



Rol dit deeg ook weer uit tot ongeveer een halve centimeter. Om ervoor te zorgen dat het deeg niet blijft plakken strooi je een beetje bloem op je werkblad en je deegroller

4



Leg de bladeren die je buiten hebt gevonden of de uitgeknipte blaadjes van de website op het deeg en snijd de bladvorm uit.

5



Met een mesje maak je de nerven van het blad.

6



Leg nu de koekjes op een bakplaat en bak ze ongeveer tien minuten op 180 graden in een voorverwarmde oven.



Recept voor koekjesdeeg



Wat heb je nodig?

- 🌼 250 Gram bloem
- 🌼 125 Gram poedersuiker
- 🌼 125 gram zachte boter
- 🌼 Zakje vanillesuiker
- 🌼 Puntje zout
- 🌼 Twee eierdooiers



Hoe maak je dit?

- 1 Meng de zachte boter en bloem tot een kruimelig deeg.
- 2 In een aparte schaal zeef je de poedersuiker en voeg je vanillesuiker, zout en twee eierdooiers samen.
- 3 Voeg deze ingrediënten samen . Ook het deeg. En kneed met je handen alles tot een grote bal.
- 4 Bedek de deegbal met huishoudfolie en laat de bal een half uurtje in de ijskast liggen.

