

# Smiley koekjes

Het is weer één en al feest hier. Eerst was onze jongste jarig. Hij trakteerde op de drollenkoekjes (net als vorig jaar, maar door een schoolwissel kon dit) [Het recept voor deze drollenkoekjes vind je hier](#). Eergisteren was ik jarig. Echt gevierd heb ik het toen niet want er kwamen twee super enthousiaste mensen voor een workshop. We maakten tijgerbolletjes, kaneelbroodjes en met hoog hydratatie-deeg stokbrood en ciabatta. Het was een ontzettend gezellige dag en toen ik 's avonds de voordeur open deed, stond er ineens een prachtige mand met narcissen op de stoep! Van de deelnemers als dank voor de topdag die ze hadden gehad en als cadeautje voor mijn verjaardag. Dat was een erg leuke verrassing! Vandaag is onze oudste jarig, maar dit valt samen met een kamp, dus hebben we het vorige week al alle drie tegelijk gevierd. Ik durf het haast niet te zeggen, maar tijd om taart te bakken had ik niet, dus serveerden we voor het eerst sinds jaren gekocht gebak... (soms moet je bepaalde keuzes maken om jezelf te beschermen...) Gisteren trakteerde onze oudste alvast op school op deze smiley-koekjes. De reacties waren erg positief, de kinderen vonden ze erg cool! En dat terwijl het gewoon ronde zandkoekjes met glazuur zijn. Zo zie je maar dat het niet altijd zo moeilijk hoeft te zijn. Dit recept is goed voor 45 smiley koekjes met een diameter van 7,5 cm.



## **Ingrediënten:**

Voor de koekjes:

- 500 gram bloem
- 3,5 gram zout
- 50 gram ei
- 370 gram zachte roomboter op kamertemperatuur

- rasp van één biologische citroen

Voor het glazuur:

- 500 gram poedersuiker
- 70 gram gepasteuriseerd eiwit, of aangemaakt eiwit van eiwitpoeder
- Citroensap
- Gele, zwarte en rode gelkleurstof

### **Werkwijze:**

- Doe bloem, zout, ei, roomboter en citroenrasp bij elkaar in een kom en kneed (of meng in een standmixer met de platte klopper) kort door elkaar tot een egale deegmassa is ontstaan.
- Verpak in huishoudfolie en leg minstens een uur te rusten in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 175 graden (conventioneel)
- Bestuif je werkblad licht met bloem en rol het deeg uit met een deegrol tot een dikte van ca. 5 mm.
- Steek met een ronde steker van 7,5 cm de koekjes uit.
- Leg ze met wat tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bak de koekjes in ca. 15-18 minuten goudbruin en gaar.
- Laat afkoelen.
- Meng poedersuiker met het eiwit. Meng verder met het citroensap tot een dikke pasta die makkelijk uitvloeit tot een gladde massa.
- Breng het grootste deel van het glazuur met gele kleurstof op kleur.
- Meng dan nog een beetje van het glazuur met de zwarte en een heel klein deel van het glazuur met de rode kleurstof. Dek goed af met een stukje huishoudfolie tegen het uitdrogen.
- Doe de gele kleurstof in een spuitzak met een heel erg klein rond spuitmondje.
- Omlijn de koekjes met een gele rand.
- Wacht tot de lijn een beetje uitgehard is en vervang het kleine spuitmondje door een wat grotere.
- Kleur het koekje verder in met geel glazuur, verdeel eventueel even na met een glaceermes.
- Laat drogen.
- Maak met een klein rond spuitmondje met de zwarte glazuur de ogen en de mondjes van de smiley's.
- Maak de hartjesogen en de tongetjes rood.
- Laat goed drogen en verras dan je vrienden met deze vrolijke traktatie!

Bron: recept voor de zandkoekjes is geïnspireerd op een recept uit de "Bakbijbel, Rutger bakt van A tot Z" van Rutger van den Broek