



Regenboog vlinderkoekjes

🕒 10 + 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 rol vers bladerdeeg
- 🍷 6 el gekleurde suiker (1 el per kleur)
- 🍷 1 el witte suiker

MATERIAAL: deegroller, bakplaat en bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Zet 6 verschillende potjes of zakjes klaar, 1 per kleur.
2. Voeg vervolgens eerst 1 eetlepel suiker aan het potje/zakje toe en daarna een paar druppels vloeibare kleurstof of een mespunt gel kleurstof.
3. Schud/kneed totdat het suiker egaal gekleurd is.
4. Rol het verse bladerdeeg uit.
5. Strooi vervolgens 1 eetlepel witte suiker over het deeg en rol de suiker met een deegroller in het bladerdeeg.
6. Draai daarna het bladerdeeg om.
7. Strooi de gekleurde suiker over de lange lengte, zodat je 6 banen over de korte lengte krijgt.
8. Rol vervolgens met een deegroller zachtjes over de suiker heen.
9. Rol de lange kanten van het bladerdeeg met de hand naar binnen, tot het midden.
10. Herhaal aan de andere kant, zodat de twee rollen in het midden samen komen (tussen de gele en groene suiker).
11. Wikkel het bladerdeeg in bakpapier of plastic en zet in de koelkast voor 30 minuten (10 minuten in de vriezer als je haast hebt!).
12. Verwarm de oven voor op 220°C.
13. Haal de rol uit de koelkast/vriezer.
14. Snijd met een mes het deeg in stukjes van ongeveer 1.5 cm.
15. Leg de stukjes op (siliconen) bakpapier.
16. Bestrijk het bakpapier eerst in met olie (dit hoeft niet als je siliconen bakpapier gebruikt).
17. Bak de koekjes in 15 minuten gaar.
18. Laat de koekjes 1-2 minuten afkoelen en maak ze daarna voorzichtig los met een spatel.
19. Ze blijven anders vastplakken door de gesmolten suiker.



Recept: vegarecepten.com