



## ORANJEKOEKEN VOOR KONINGS DAG!

### NODIG (12 STUKS):

100 gram boter (op kamertemperatuur)  
100 gram kristalsuiker  
100 gram zelfrijzend bakmeel  
2 eieren  
2 theelepels vanille-extract  
snufje zout  
150 gram poedersuiker  
beetje water  
rode en gele kleurstof

cup cake bakblik



### DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden. En vet het cup cake bakblik eventueel in met boter wanneer deze niet van siliconen is gemaakt.
2. Mix de boter met de suiker. Voeg vervolgens het eerste ei toe en voeg het 2de ei pas toe wanneer het eerste ei is opgenomen. Mix dan het zelfrijzend bakmeel, de vanille-extract en het zout door het mengsel.
3. Verdeel het beslag over het cup cake bakblik. Bak dan de koeken 15 minuten in de oven.
4. Zeef de poedersuiker boven een kom en meng met de kleurstoffen en een beetje water. Begin met een klein beetje water, je kunt altijd nog meer toevoegen als het glazuur te droog is. Ook de kleurstoffen doe ik een beetje op gevoel.
5. Als de koeken uit de oven zijn en zijn afgekoeld kun je het glazuur verdelen.

Smullen maar!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)