

CATANTEGELKOEKJES



Ingrediënten:

2x Zandkoekjes bakmix
200 gr roomboter
3 eieren (M)
Bakpapier
4x Kant-en-klare witte glazuur (125 gr per zakje)
1x Kleurstof (Blauw, geel, rood. 3 stiften)

Benodigheden:

Oven
Bakplaat (eventueel ovenschaal erbij als niet alles op de bakplaat past)
Mixer of je handen
Uitsteekvorm (of download de papieren versie [hier](#))
Bloem
Beslagkom
6 bakjes
6 vorken

Koekjes bereiden:

- 1) Heb je geen hexagon-uitsteekvorm? Print dan onze [downloadversie](#) en knip hem uit.
- 2) Bekleed de bakplaat met bakpapier.
- 3) Zorg dat de 200 gr roomboter op kamertemperatuur is.
- 4) Roer de 200 gr boter zacht in een beslagkom met een vork of mixer.
- 5) Voeg de bakmixen toe.
- 6) Voeg 2 eieren toe.
- 7) Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of je handen tot een samenhangend deeg.
- 8) Verdeel het deeg in twee gelijke delen.
- 9) Bestuif het aanrecht met bloem en rol van elk deel een rol deeg van ongeveer 20 centimeter.
- 10) Van al het deeg wat je overhoudt bij het wegsnijden kun je natuurlijk nog extra koekjes, andere vormen of straatjes en huisjes maken!
- 11) Leg de rollen deeg circa 15 minuten in de koelkast om op te stijven.
- 12) Warm de oven voor (elektrische oven: 170 graden, heteluchtoven: 150 graden, gasoven: stand 3).
- 13) Ondertussen kun je het glazuur voorbereiden (**kijk bij "Glazuur bereiden"**).
- 14) Haal het deeg uit de koelkast en zet om de ongeveer 1 cm een sneetje in het deeg. Zorg dat je op ongeveer 20 plakjes uit gaat komen.
- 15) Snijd 1 plakje van een rol deeg af en druk hem iets plat, zodat de vorm erop past. Snijd langs de randjes van het printje, zodat je een hexagon krijgt.
- 16) Doe dit tot je alle plakjes gedaan hebt en je minimaal 37 koekjes hebt.
- 17) Leg alle koekjes op de bakplaat (of bakplaten).
- 18) Klop een eitje en bestrijk de koekjes.
- 19) Doe de koekjes 15-20 minuten in de oven.
- 20) Haal de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen.
- 21) Kijk ondertussen of je glazuur nog zacht genoeg is. Maak anders het water waar de bakjes in staan nog wat heter.

- 22) Maak de volgende kleurverdeling op de koekjes:
- 4x donkergroen voor het bos
 - 3x grijs voor bergen
 - 4x lichtgroen voor weide
 - 4x geel voor akkers (en 1x woestijn).
 - 3x rood voor heuvels
 - 18x blauw voor zee
- 23) Heb je een koekje over? Verkruimel het dan en gebruik het als topping voor de woestijn.
- 24) Laat het glazuur wat afkoelen (eventueel in de koelkast) voor je de koekjes opdient.
- 25) Leg ze op een bord of schaal in de vorm van een Catanbord.

Glazuur bereiden:

- 1) Zet 6 bakjes klaar. Je gaat namelijk 6 verschillende kleuren maken die met de kleuren van de tegels overeenkomen.
- 2) Verwarm de zakjes glazuur 5 minuten in een kom heet, niet kokend, water.
- 3) Gebruik 1 zakje voor de kleur blauw. Daar moet je de meeste koekjes mee kleuren. Laat de rest van de zakjes nog in het warme water liggen.
- 4) Kneed het glazuur even goed in het zakje, snijd het zakje open en giet het in een bakje.
- 5) Voeg een paar druppeltjes blauwe kleurstof toe en mix het mengsel met een vork goed door elkaar tot je tevreden bent met de kleur. Je kunt altijd nog wat kleur toevoegen als je deze te licht vindt.
- 6) Zet een laagje heet water in de gootsteen en zet hier het bakje in. Dit zorgt ervoor dat het glazuur niet te veel opstijft.
- 7) Verdeel de rest van het glazuur over de 5 overige bakjes.
- 8) Maak aan de hand van het tabelletje op de verpakking van de kleurstof de juiste kleuren aan (geel voor akkers, donkergroen voor bos, lichtgroen voor weide, rood voor heuvels en grijs voor bergen). Grijs maak je door rood, blauw en geel door elkaar te mengen. Voeg steeds een beetje meer rood toe tot je tevreden bent met de kleur grijs.
- 9) Zet alle bakjes in het warme water in de gootsteen, of zoveel als past (dan zijn dat de kleuren die je als eerste gaat gebruiken).

