



Hallo vrienden van Billy,

Wat leuk dat jullie zelf thuis ook een BillyBird-huisje van koekjes gaan bakken! Billy legt jou graag uit hoe je dat doet. Om een BillyBird-huisje te bakken heb je de volgende ingrediënten nodig:

- 225 gram ongezouten roomboter
- 150 gram witte basterdsuiker
- 8 gram vanillesuiker
- 1 eidooier
- 280 gram bloem

Heb je deze ingrediënten nog niet in huis? Geen probleem, het complete Billy huis bakpakket inclusief mal en placemat is te bestellen op: <https://billybird.nl/bakkenmetbilly>

Als je alle ingrediënten verzamelt hebt, kun je beginnen! Volg de stappen hieronder om het huisje van koek net zo mooi als Billy te maken. Veel bakplezier!

Stap 1:

Verwarm de oven voor op 170 Graden. Maak zelf een mal voor het huisje. Het huisje kan met deze ingrediënten ongeveer 15 cm worden. Knip de mal voor het BillyBird-huisje uit. Tip: je hebt 2 zijkanten, een voorkant, een achterkant en twee dakplaten nodig.

Stap 2:

Maak het deeg door de ongezouten roomboter, de witte basterdsuiker, de vanillesuiker, de eierdooier en het bloem door elkaar te mixen.

Stap 3:

Leg bakpapier op een bakplaat en rol het deeg uit over het bakpapier.

Stap 4:

Bekleed de bakplaat met koekdeeg en bak deze 5 minuten op 170 graden. Na 5 minuten haal de bakplaat uit de oven en laat je het deeg een beetje afkoelen. Snij vervolgens de vorm die je hebt uitgeknipt voor het Billy huis uit het koekdeeg en plaats de gehele plaat na het snijden nog terug in de oven voor +/- 7 minuten.

Als de koekvormpjes klaar zijn laat je deze helemaal afkoelen!

Stap 5:

Doe 1 eiwit in de beslagkom en gebruik de mixer met de garde om het eiwit op te kloppen op de hoogste stand. Voeg hier geleidelijk 150 Gram poedersuiker aan toe. Mix het tot een stevige massa.

(LET OP dat hier geen eigeel bij komt).

Stap 6:

Tijd om het huisje te gaan opbouwen! Gebruik de glazuur van stap 5 om alle koekjes van het huisje aan elkaar te plakken.

Stap 7:

Plak de zijkanten van het Billy huis een voor een aan elkaar en laat de glazuur goed uitharden voordat je het huisje gaat versieren.

Stap 8:

Nu kun je het huisje versieren naar wens.

Benieuwd hoe Billy een koekhuisje maakt en versiert?

Kijk dan eens op <https://youtu.be/Oj8dVYvjUMg>

