

Halloween koekjes / Halloween cookies



voor +/- 30 kleine koekjes

375 gram bloem
225 gram ongezoeten boter
(kamertemperatuur)
225 gram fijne suiker
1vrije uitloop ei
(kamertemperatuur)
zakje vanillesuiker
5 gram bakpoeder

Het deeg maken

Doe de zachte boter in een grote kom en voeg de suiker er aan toe.
Mix boter en suiker op de middelste snelheid tot een luchtig geheel.
Voeg het ei en de vanillesuiker toe en mix dit nog een minuut.
Zeef de bloem en het bakpoeder in een andere kom en roer het door elkaar.
Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe.
Mix tot alles goed gemengd is (tot het deeg los komt van de zijkant van de kom).
Neem het deeg uit de kom en leg het op een stuk bakpapier.
Kneed het snel met de hand door tot het soepel en glad aanvoelt.
Leg het deeg terug in de kom, trek er plasticfolie over en zet het 1 uur in de ijskast.

De koekjes bakken

Verwarm de oven voor op 170°C.
Leg het deeg tussen 2 stukken bakpapier en rol het uit tot een dikte van 0,5 tot 1 cm.
Steek Halloween vormpjes uit met een uitsteker of maak cirkels met een glaasje.
Leg de koekjes op een bakplaat bekleed met bakpapier en bak ze 8 tot 12 minuten in het midden van de oven.
Neem de koekjes uit de oven als ze goudbruin zijn.
Laat ze een paar minuten op het bakblik liggen
Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

TIP! Zet de koekjes voor ze de oven in gaan +/- 30 minuten in de ijskast, dan lopen ze niet uit tijdens het bakken maar behouden ze de vorm.

De koekjes decoreren

Snij een stukje marsepein af, kneedt het door en rol het dun uit tussen bakpapier of doorzichtig folie.
Druk Halloweenfiguren uit het marsepein met gebruik van dezelfde koekjesvormen.
Prik met een satéprikker oogjes in de spoken en vleermuizen, vul de gaatjes op met zwart en geel marsepein. Het pompoenengezicht snij je uit zwart marsepein.
Met een kwastje en een druppel water plak je de decoraties op de koekjes.
Wrijf de marsepein of fondant aan de randjes glad met je vingers.

Fijne Halloween!

Halloween koekjes / Halloween cookies



for +/- 30 small biscuits

375 gram flour
225 g of unsalted butter
(room temperature)
225g caster sugar
1vrije range egg (room
temperature)
a bag of vanilla sugar
5 grams baking powder

Making the dough

Place the soft butter in a large bowl and add the sugar to it.
Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.
Add the egg and vanilla sugar and mix it for another minute.
Sift the flour and baking powder in another bowl and stir it to blend.
Add the flour gradually to the butter mixture.
Mix until everything is well combined (until the dough comes away from the sides of the bowl).
Take the dough out of the bowl and place it on a piece of waxed paper.
Knead it quickly by hand until smooth and supple.
Place the dough back into the bowl, cover it with cling film and put it in the refrigerator for 1 hour.

Baking the cookies

Preheat the oven to 170°C.
Place the dough between two pieces of waxed paper and roll it out to a thickness of 0.5 - 1 cm.
Cut out shapes with a cookie cutter or circles with a glass.
Place the cookies on a baking tray covered with waxed paper and bake them for 8 - 12 minutes in the middle of the oven.
Remove the cookies from the oven when they are golden brown.
Leave them a few minutes on the baking tray.
Slide them on the waxed paper carefully on a rack and let them cool further.

TIP! Put the cookies before they go into the oven +/- 30 minutes in the refrigerator, then they do not run during baking but they retain the shape.

Decorating the cookies

Cut off a piece of marzipan, knead it and roll it out thin between wax paper or cling film.
Press Halloween shapes from the marzipan using the same cookie cutters.
Prick with a toothpick eyes in the ghosts and bats, fill the holes with black and yellow marzipan. The pumpkin face is cut out off black marzipan.
With a brush and a drop of water you can stick the decorations on the cookies.
Rub the the edges of the marzipan or fondant icing smooth with your fingers.

Happy Halloween!