

## Paddenstoelen-koekjes / Toadstool biscuits



### Boodschappen

225 gram boter (kamertemperatuur)  
225 gram witte basterdsuiker  
1 groot vrije uitloop ei of twee kleintjes (kamertemp.)  
1½ theelepel vanille essence  
375 gram bloem  
1 theelepel bakpoeder

100 gram melkchocolade  
3 eetlepels slagroom  
50 gram chocolade hagelslag  
1 tubetje kant en klaar glazuur  
handje tum tum  
kleine witte sprinkeltje

### Zo maak je de koekjes

Roer de bloem en het bakpoeder door elkaar.  
Doe de zachte boter in de mixerkom en voeg er de basterdsuiker aan toe.  
Mix boter en suiker op de middelste snelheid tot een luchtig geheel.  
Voeg het ei en de vanille toe, mix nog een minuut.

Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe, mix tot alles goed gemengd is.  
Neem dan het deeg uit de kom, leg het op bakpapier, kneed het snel met de hand door.  
Verpak het deeg in vershoudfolie en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

### Verwarm de oven voor op 170°C.

Leg het deeg op een bakmat of op bakpapier en bedek het met vershoudfolie.  
Rol het uit tot een dikte van 1 - 1.5 cm en steek er rondjes uit.  
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.  
Bak ze 8 - 10 minuten in het midden van de oven.  
Neem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin zijn.  
Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.  
Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rooster en laat ze verder afkoelen.

Smelt de chocola au bain marie, roer de room er door als de chocola bijna is gesmolten.  
Doopt de koekjes met 1 kant in de chocolade en strooi er gelijk hagelslag op.  
Laat de chocolade hard worden. Plak de stelen van de paddenstoelen op de koekjes.  
Plak met glazuur paddenstoeltjes van tum tum op elkaar zoals op de foto.  
Plak de kleine witte sprinkeltjes op de rode hoedjes, de witte stippen.

**Klaar zijn je paddenstoeltjes, fijne herfst!**

## Paddenstoelen-koekjes / Toadstool biscuits



### Shopping List

225 g butter (room temperature)

225g white caster sugar

1½ teaspoon vanilla essence

1 large or 2 small free range egg(s) (room temperature)

375 gram plain flour

1 teaspoon baking powder

100g milk chocolate

3 tablespoons of double cream

50g chocolate sprinkles

1 tube ready made icing

tum tum candy

white 100 and 1000's

### How to make the biscuits

Stir the flour and baking powder until combined.

Place the soft butter in a large bowl then add the caster sugar.

Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.

Add the egg and vanilla essence then mix for another minute.

Add the flour gradually to the butter mixture, mix until everything is well combined,

Take the dough from the bowl, place it on waxed paper. Knead it quickly by hand.

Wrap the dough in cling film and put it for at least 1 hour in the refrigerator.

### Preheat the oven to 170°C.

Place the dough on a baking mat or waxed paper and cover it with cling film.

Roll it out to a thickness of 1 - 1.5 cm then cut out circles.

Place them on a baking tray covered in waxed paper.

Bake them for 8 - 10 minutes in the middle of the oven.

Remove the biscuits from the oven when they are turning light brown.

Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.

Slide them with the waxed paper carefully on a wire rack and allow them to cool completely.

Melt the chocolate au bain marie, when almost melted stir in the cream.

Dip the biscuits on one side in the chocolate and scatter chocolate sprinkles on them.

Allow the chocolate to dry then stick the bottom half of the toadstools on the biscuits.

Stick the tum tum together with icing to make toadstools as shown in the picture.

Then stick white 100 & 1000's on the red toadstool caps, like white dots.

**Now your toadstools are ready, happy Autumn!**