

## Zwarte katten / Black cats



### De boodschappen voor +/- 16 kleine koekjes

- 375 gram bloem
- 225 gram ongezoeten roomboter (kamertemperatuur)
- 225 gram fijne kristal suiker
- een vrije uitloop ei (kamertemperatuur)
- 1 theelepel vanille essence
- 1 theelepel bakpoeder
- pakje zwarte marsepein
- klein stukje gele marsepein

### Deeg maken

Doe de zachte boter in een grote kom, voeg de suiker toe en mix dit op de middelste snelheid tot een luchtig geheel. Voeg er het ei en de vanille aan toe en mix nog een minuut.

Zeef in een andere kom de bloem en het bakpoeder en roer dit door elkaar. Voeg de bloem met kleine beetjes tegelijk toe aan het boter/suikermengsel. Mix elke keer goed tot het deeg los komt van de zijkant van de kom.

Kneedt het deeg nog even snel met de hand door tot het soepel aanvoelt. Trek plastic vershoudfolie om het deeg en leg het 1 uur in de ijskast.

### Koekjes bakken

Verwarm de oven voor op 170 graden celsius. Bak de koekjes 10 tot 12 minuten in het midden van de oven. Als de koekjes lichtbruin zijn kun je ze uit de oven halen. Laat de koekjes een paar minuten op het bakblik liggen, schuif ze dan voorzichtig met het bakpapier op een rek om af te koelen.

### Decoreren

Druk uit dun uitgerold marsepein met dezelfde koekjessteker katten uit. Rol tussen je handen piepkleine bolletjes geel marsepein. Snijdt de bolletjes marsepein door midden voor de ogen. Druk de gele ogen op de koppen van de katten.

Met water op de onderkant van het marsepein plak je de katten op de koekjes. Strijk de ruwe randjes van het marsepein netjes glad met je vingers.

**De katten zullen een succes zijn met Halloween, dat zul je zien!**

## Zwarte katten / Black cats



### **Witches cats, Halloween cookies** for +/- 16 small biscuits

- 375 gram flour
- 225g unsalted butter (room temperature)
- 225g caster sugar
- one free range egg (room temperature)
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 teaspoon baking powder
- packet of black marzipan
- small piece of yellow marzipan

### **Making the dough**

Place the softened butter into a large bowl, add the sugar and mix it on medium speed until it's fluffy. Add the egg and vanilla and mix for another minute. Sieve into another bowl the flour with baking powder and stir it together. Add the flour with a little at a time to the butter/sugar mixture. Mix each time well until the dough comes away from the sides of the bowl. Knead the dough fast by hand until it feels supple. Wrap the dough in cling film and place it in the refrigerator for at least one hour.

### **How to bake the cookies**

Preheat the oven to 170°C.

Place the dough between waxed paper, roll it out to 0.5 cm. Cut the cookies with two sides of the cutter and place them on the baking sheet. Bake the cookies for 8-2 minutes in the middle of the oven. If the cookies are light brown, you can take them from the oven. Leave the cookies on the tray a few minutes, then gently slide them with the waxed paper on a rack to cool.

### **Decorating**

Cut out cats from thinly rolled marzipan using the same cutter. Roll tiny balls of yellow marzipan between your hands. Cut the eyes (the balls of marzipan) in half. Press the yellow eyes on the head of the cats. Stick the cats on the biscuits with some water at the back of the marzipan. Smooth out the rough edges of the marzipan with your fingers.

**These cats will be a big hit on Halloween, you'll see!**