

Egeltjes koekjes / Little hedgehogs cookies



De boodschappen

- 90 gram bloem
- 65 gram boter
- 45 gram poedersuiker
- 25 gram cacao
- 1 kleine vrije uitloop eidooier
- 5 ml melk
- 5 ml vanille essence
- snufje zout
- 50 gram chocola
- chocolade hagelslag
- gekleurd strooisel en confetti

In de herfst bakken we grappige egeltjes om te trakteren.

Zo doe je dat:

Klop de boter met de poedersuiker romig met een mixer.

Voeg de eidooier, de vanille en de melk hieraan toe.

Mix alles door elkaar tot het een samenhangend geheel is.

Zeef de bloem, cacao en het zout bij het botermengsel en mix het door.

Kneedt het deeg handmatig tot het soepel aanvoelt en glanst.

Rol een bal van het deeg, verpak het in plastic folie en leg het in de kom.

Plaats het deeg in de ijskast en laat het 15 minuten rusten.

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Kneedt het deeg snel even door en draai er balletjes van, draai er aan een kant een punt aan.

Bak de koekjes in 12-15 minuten in het midden van de oven gaar.

Smelt de chocolade au bain marie (zet een schaal op een pannetje heet water).

Druip gesmolten chocola over de achterkant van de koekjes.

Strooi een laagje hagelslag over de natte chocolade.

Gebruik strooiselballetjes en confetti voor de ogen en neusjes.

Prik met een satéstokje gaatje voor de ogen en duw de balletjes er in.

Gebruik het stokje om wat chocola aan te brengen zodat de neuzen plakken.

De egeltjes zijn klaar!

Egeltjes koekjes / Little hedgehogs cookies



Shoppinglist

- 90 gram flour
- 65 grams butter
- 45 grams of icing sugar
- 25 grams of cocoa
- 1 small free-range egg yolk
- 5 ml of milk
- 5 ml vanilla essence
- pinch of salt
- 50 grams of chocolate
- chocolate sprinkles
- colored sprinkles and confetti

In Autumn we bake funny hedgehog cookies as a treat.

This is how you make them:

Whisk the butter with the icing sugar creamy with a mixer.

Add the egg yolk, vanilla extract and the milk to it.

Stir all ingredients until it is a cohesive mixture.

Sieve the flour salt and cocoa into the mixture and mix it together.

Knead the cookie dough by hand until it feels supple and it looks shiny.

Roll the dough into a ball, wrap it in cling film and place it in a bowl.

Let the dough rest in the fridge for 15 minutes.

Preheat the oven to 180°c.

Knead the dough quickly and roll it into balls, roll one end into a pointy shape.

Bake the cookies for 12-15 minutes in the middle of the oven, let them cool.

Melt the chocolate au bain marie (place a bowl on a small pot with hot water).

Drip melted chocolate on the back end of the cookies.

Sprinkle a layer of chocolate sprinkles onto the wet chocolate.

Use coloured sprinkles and confetti to make little eyes and noses.

Prick with a skewer holes for the eyes and push sprinkles in the holes.

Use the skewer to tip chocolate on the face to stick the noses on.

Now the hedgehogs are all ready!