

Halloween letterkoekjes / Halloween Letter Biscuits



Boodschappenlijstje

75 gram boter (kamertemperatuur) rolfondant, oranje, zwart & wit
75 gram fijne suiker piepkleine stukjes rolfondant, groen & bruin
½ vrije uitloop ei (kamertemp.) een eetbare viltstift, zwart
1 theelepel vanille extract
125 gram Zeeuwse bloem
½ theelepel bakpoeder

Zo maak je de koekjes

Doe de zachte boter in de mixerkom en voeg er de suiker 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.

Zeef de bloem met het bakpoeder en roer het door elkaar.
Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe, mix tot alles goed gemengd is.
Neem 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 cm en steek er figuren uit.
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.
Bak ze 10 - 12 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, leg ze dan op een rek en laat ze verder afkoelen.

Terwijl de koekjes afkoelen steek je fondant uit

Rol het fondant uit, steek de letters er uit en plak ze op de koekjes met een druppel water.
Sorteer woorden op kleur en versier de koekjes als een kleine aanwijzing.
Zo zie je welke letters bij elkaar horen.

Nu kun je het woordspel spelen en de letters opeten!

