

Heksenkoeken / Witches biscuits



Boodschappen

375 gram bloem

225 gram fijne suiker

1½ theelepel vanille essence

rolfondant, zwart, bruin, rood en geel

225 gram boter (kamertemperatuur)

1 vrije uitloop ei (kamertemp.)

1 theelepel bakpoeder

eetbare lijm & glitter

Zo maak je de koekjes

Roer de bloem en het bakpoeder door elkaar.

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.

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 bakpapier en bedek het met vershoudfolie.

Rol het uit tot een dikte van 1 cm en snij er heksen uit.

Leg de koeken op op een bakplaat met bakpapier, bak ze 12-15 minuten.

Neem de koeken er uit als ze mooi lichtbruin zijn, laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.

Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

Steek katten, sterren en manen uit het overgebleven deeg, bak ze in 8-12 minuten goudbruin.

Snij ook heksen uit zwart rolfondant en plak ze op de koeken met eetbare lijm.

Snij alle andere vormen uit en plak ze ook op met eetbare lijm en strooi er glitter op.

Fijne Halloween!

Heksenkoeken / Witches biscuits



Shopping List

375 gram flour
225g caster sugar
1½ teaspoon vanilla essence
icing fondant, black, brown yellow and red

225 g butter (room temperature)
1 free range egg (room temperature)
1 teaspoon baking powder
edible glue and glitter

How to make the biscuits

Stir the flour and baking powder until combined.
Place the soft butter in a large bowl and add the sugar.
Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.
Add the egg and vanilla and 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. Then 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 cm and cut out witches.
Place the biscuits on a baking tray covered in waxed paper, bake them 12 - 15 minutes.
Remove the biscuits from the oven when a light golden, let the biscuits rest a few minutes.
Slide them still on the waxed paper carefully on a wire rack, allow them to cool completely.
Cut cats, stars and moons out of the remaining dough, bake them in 8-12 minutes golden.

Cut black witches from the fondant icing, stick them on the biscuits with edible glue.
Cut all shapes out of icing fondant and stick it on using edible glue, then glitter.

Happy Halloween!