

## Jack skellington koekjes / Jack skellington Biscuits



### Boodschappenlijstje

250 gram bloem  
125 gram zachte boter  
125 gram fijne suiker  
1 vrije uitloop bio-ei (kamertemperatuur)  
1 theelepel vanille extract  
½ theelepel bakpoeder

poedersuiker, voor je werkplek  
Halloweenkleuren rolfondant  
wit; zwart; oranje; bruin en groen  
een eetbare zwarte schrijfstift

### 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 snel tot alles goed gemengd is.  
Neem het deeg uit de kom en 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 175°C

Leg het deeg op een bakmat en bedek het met vershoudfolie.  
Rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek er cirkels uit.  
Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier,  
Bak ze 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, leg ze dan op een rek en laat ze verder afkoelen.

Rol het rolfondant dun uit, steek er cirkels uit en plak ze met wat water op de koekjes.  
Steek ogen uit met een rietje en plak ze ook op.

### Teken de neusgaten en mond met de stift, bak van het restje deeg pompoenen

## Jack skellington koekjes / Jack skellington Biscuits



### Shopping List

250 gram flour  
125 g butter (room temperature)  
½ teaspoon baking powder  
125g caster sugar  
1 free range organic egg (room temperature)  
1 teaspoon vanilla extract

icing sugar, for your workspace  
fondant icing, in Halloween colours  
white, black orange, brown and green  
edible black paint marker

### How to make the biscuits

Place the soft butter in a large bowl then add the sugar.  
Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.  
Add the egg and vanilla and mix for another minute.

Sieve the flour with the baking powder then stir until combined.  
Add the flour gradually to the butter mixture, mix briefly until all is well combined,  
Take the dough from the bowl and knead it quickly by hand.  
Wrap it in cling film and put it for at least 1 hour in the refrigerator.

### Preheat the oven to 175°C

Place the dough on a baking mat and cover it with cling film.  
Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out circles.  
Place the biscuits on a baking tray covered in waxed paper.  
Bake them for 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 tray for a few minutes, place on a wire rack and let cool completely.

Roll out the icing thinly, cut out circles and stick them on the biscuits with some water.  
Poke out eyes with a straw and stick them on too.

**Draw nostrils and mouths with the marker, bake pumpkins from the leftover dough**