

## Muizenkoekjes / Mice biscuits



### **Boodschappen voor +/- 20 muizenkoekjes**

75 gram boter (kamertemperatuur)

½ vrije uitloop ei (kamertemperatuur)

¼ theelepel bakpoeder

wat geschaafde amandelen

5 aardbeien-veters

75 gram fijne kristalsuiker

1 theelepel amandel-essence

125 gram bloem

een paar chocolade knoopjes

1 satéstokje

### **Zo maak je muizenkoekjes**

Mix de boter en suiker romig, doe het ei en de amandelsmaak erbij en mix het door.

Zeef bloem en bakpoeder erbij, mix het er kort door.

Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het 1 uur rusten in de ijskast.

### **Verwarm de oven voor op 175°C.**

Bestuif het werkblad met bloem en rol muisjes tussen je handen.

Steek de amandelen als oortjes in de muizen.

Bak de muizen lichtbruin in 10-12 minuten en laat ze afkoelen op een rooster.

Knip 4 staarten van 1 aardbeinveter.

Prik met het satéstokje een gaatje in de achterkant van de warme muizen.

Steek de staarten er in. Smelt de chocolade-knoopjes au bain marie.

Gebruik het satéstokje om chocolade oogjes op de muizen te maken.

### **Deze muizenkoekjes zijn bijna te lief om op te eten!**

## Muizenkoekjes / Mice biscuits



### Shopping list for +/- 20 mice biscuits

75g of butter (room temperature)

½ free range egg (room temperature)

¼ teaspoon of baking powder

some sliced almonds

5 strawberry laces

75g caster sugar

1 teaspoon almond essence

125g of plain flour

a few chocolate buttons

1 wooden skewer

### How to make mice biscuits

Mix butter, sugar and vanilla sugar creamy, put the egg in and mix through.

Sift flour and baking powder, add it to the mixture then mix for a minute.

Wrap the dough in cling film and allow it to rest for 1 hour in the fridge.

### Preheat the oven to 175°C

Dust the work surface with flour and roll mice between your hands.

Stick the almonds into the mice as ears.

Bake the mice light brown in 10 - 12 minutes and let them cool on a wire rack.

Cut four tails from one strawberry lace.

Prick a hole using the wooden skewer in the back of the warm mice.

Stick in the tails then melt the chocolate buttons au bain marie.

Use the skewer to make chocolate eyes on the mice.

**The mice biscuits are almost too cute to eat!**