Halloween Figuren Koekjes

Bak griezelig leuke Halloweenkoekjes met FunCakes Koekjesmix en kleurrijke fondant! Perfect voor elke Halloweenviering en eenvoudig te maken. Volg de stappen en tover je koekjes om in spookachtige creaties die iedereen zullen verrassen!

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
4,75 €

FunCakes Pâte à Sucre Spring Green 250g

F20115
2,85 €

FunCakes Pâte à Sucre Aromatisée Marshmallow 250g

F20440
2,85 €

FunCakes Food Colour Gel Vert Citron 30g

F44150
3,65 €

Wilton Emporte-pièces Métal Halloween set/18

02-0-0371
12,25 €

PME Emporte-pièce Poussoir Feuille de Rose set/3

RL530
8,85 €

FunCakes Candy Eyeballs set/64

F50340
3,55 €

FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,45 €

FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
2,92 €

FunCakes Feutre Alimentaire Noir

F45500
3,25 €

Wilton Rouleau à Pâtisserie Perfect Height 22,5cm

02-0-0169
8,99 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Smaakfondant Marshmallow 500 g
- FunCakes Rolfondant Spring Green 40 g
- FunCakes Food Colour Gel Lime Groen
- FunCakes Food Colour Gel Oranje
- FunCakes Candy Eyeballs
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Food Pen Zwart
- FunCakes Ready-Rolled-Out Powder
- 150 g ongezouten roomboter
- 1 ei (ca. 50 g)
- Abrikozengelei

Benodigdheden

- Wilton Koekjes Uitsteker Halloween Set/18
- Wilton Rolstok
- PME Rose leaf plunger cutter set/3
- JEM Tool 4 - Dresden & Veining

Stap 1: Bak de koekjes

Maak 500 g FunCakes Mix voor Koekjes volgens de instructies op de verpakking. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het een uur opstijven in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C (of 160°C bij een heteluchtoven). Haal het deeg uit de koelkast, kneed het kort soepel en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van 2-3 mm. Steek vormen uit zoals pompoenen, spookjes en botjes. Leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de koekjes in 8-12 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze vervolgens plat op het aanrecht afkoelen.

Stap 2: Decoreer de koekjes

Kleur een deel van de fondant oranje en een ander deel limegroen. Rol beide dun uit en steek pompoenen en spookjes of een ander figuurtje uit. Bevestig deze met abrikozengelei op de koekjes. Rol ook witte fondant uit, steek botjes uit en plak deze op de koekjes. Gebruik de JEM tool om nerfjes in de pompoenen te maken. Rol een stukje spring green fondant dun uit en steek blaadjes uit. Maak dunne rolletjes van de fondant en plak deze, samen met de blaadjes, licht gekruld op de koekjes. Bevestig tot slot de oogjes met eetbare lijm op de koekjes.

Stap 3: Geniet van deze heerlijke Halloween Koekjes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes