



Halloween koekjes

Halloween is hét moment om los te gaan in de keuken met creatieve koekjes! Met de uitstekers van Wilton heb je eindeloze mogelijkheden: van griezelige spoken en pompoenen tot enge vleermuizen en enge huisjes. Het leuke is dat je de vormen naar hartenlust kunt combineren en decoreren, zodat elke koek een eigen karakter krijgt. Of je nu met kinderen aan de slag gaat of een feestelijke traktatie wilt maken voor een Halloween-party: met deze uitstekers maak je gegarandeerd de leukste én lekkerste koekjes.

Boodschappenlijstje



Wilton Emportepièce Biscuit Fantôme
7,5cm

02-0-0615
2,39 €



Wilton Emporte-pièce Biscuit Chauve-Souris 7,8cm

02-0-0542
2,39 €



Wilton Emporte-pièce Biscuit Maison
6,6cm

02-0-0569
2,39 €



Wilton Emporte-pièce Biscuit Chat 7cm

02-0-0549
2,39 €



Wilton Emportepièce Biscuit Citrouille
7,9cm

02-0-0614
2,39 €



Wilton Emportepièce Biscuit Araignée
7,5cm

02-0-0607
2,39 €



Wilton Emporte-pièce Double Face
Rond set/6

191007372
5,99 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
4,75 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
1kg

F20500
9,49 €



FunCakes Feutre Alimentaire Noir

F45500
3,25 €



Wilton Icing Color Orange 28g

04-0-0032
2,07 €



Wilton Icing Color Violet 28g

04-0-0034
2,07 €



Wilton Icing Color Noir 28g

04-0-0037
2,07 €



Wilton Icing Color Marron 28g

04-0-0044
2,07 €



Wilton Icing Color Kelly Green 28g

04-0-0046
2,07 €



Wilton Icing Color Rouge Rouge 28g

04-0-0036
2,07 €



Wilton Colle Comestible 22g

04-0-0516
2,85 €



Wilton Rouleau à Pâtisserie Wide Glide 50cm

02-0-0197
28,19 €



Wilton Rouleau à Pâtisserie Perfect Height 22,5cm

02-0-0169
8,99 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pk/20

P01733
3,95 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Bakmix voor Koekjes
- 900 g FunCakes Rolfondant Bright White
- FunCakes Eetbare Stift Black
- Wilton Icing Color Orange
- Wilton Icing Color Black
- Wilton Icing Color Violet
- Wilton Icing Color Red
- Wilton Icing Color Kelly Green
- Wilton Icing Color Brown
- Wilton Edible Glue
- 1 ei
- 150 g boter in blokjes
- Abrikozenjam

Benodigheden

- Wilton Cookie Cutter Ghost
- Wilton Cookie Cutter Bat
- Wilton Cookie Cutter House
- Wilton Cookie Cutter Spider
- Wilton Cookie Cutter Cat
- Wilton Cookie Cutter Pumpkin XL
- Wilton Wide Glide Rolling Pin
- Wilton Perfect Height Rolling Pin
- Wilton Dubbelzijdige Uitstekers Rond Set/6
- PME Modelling tools, Quilting
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Zeef

Stap 1: Maak het deeg

Maak 500 g FunCakes Mix voor Koekjes zoals aangegeven op de verpakking. Verpak het deeg in plasticfolie en laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Stap 2: Rol en steek uit

Kneed het deeg kort soepel en rol uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van 2-3 mm. Steek de gewenste Halloween-vormen uit met de Wilton uitstekers en leg deze op de bakplaat.

Stap 3: Bak de koekjes

Bak de koekjes in 8-12 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze daarna plat afkoelen op het aanrecht.

Stap 4: Bereid de abrikozengelei

Verwarm abrikozenjam in de magnetron en druk deze door een zeef. Gebruik deze gelei om straks het fondant op de koekjes te plakken.

Stap 5: Kleur en rol het fondant

Verdeel het fondant in stukken en kleur deze met de icing colors. Kneed de fondant soepel, rol uit tot ± 2 mm dik en steek dezelfde vormen uit als de koekjes. Voor een 3D-effect rol je het fondant wat dikker uit, leg er plasticfolie over en steek de vorm uit.

Smeer de koekjes dun in met abrikozengelei en plak het fondant erop.

Stap 6: Versieren

Maak de grote pompoenen met een 3D-effect. Geef nerven met de PME Modelling Tool Quilting. Vorm een steel van bruin fondant en maak blaadjes en krullen van groen fondant. Rol voor de krullen dunne sliertjes, draai ze om de steel van een kwast en haal voorzichtig los. Bevestig alles met eetbare lijm.

Steek ook de vleermuis en het spook uit met een 3D-effect en geef inkepingen met de Quilting Tool. Maak oogjes van zwart fondant voor het spook en een paars strikje, bevestig met eetbare lijm.

Gebruik de zwarte stift om de kat strepen en een snuit te geven.

Maak een rood kruis op de spinnen met dunne sliertjes rood fondant. Snijd in stukjes en bevestig met eetbare lijm.

Bewaartip

Heb je teveel koekjesdeeg? Verpak dit in plasticfolie en vries in (max. 3 maanden houdbaar). Laat ontdooien in de koelkast en verwerk zoals hierboven beschreven.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.