



## Summerween koekjes

Op zoek naar een eenvoudige traktatie voor Summerween? Deze koekjes zijn snel te maken en passen perfect bij een Summerween feestje, Halloweenfeest of griezelige sweet table.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110  
4,75 €



Wilton Mélange de Sprinkles 4-en-1  
Halloween Hanté

04-0-0553  
5,99 €



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

02-0-0542  
2,39 €



Wilton Rouleau à Pâtisserie Wide Glide  
50cm

02-0-0197  
14,10 €



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé  
30x30cm pk/50

F83465  
4,49 €



Wilton Mélange de Sprinkles 4-en-1  
Halloween Effrayant

04-0-0554  
5,99 €



Wilton Emportepièce Biscuit Citrouille  
7,9cm

02-0-0614  
2,39 €



Patisse Pinceau en Bois 1,5cm

P02420  
2,15 €

## Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Koekjes
- Wilton 4-in-1 Sprinkle Mix Spookachtige Halloween
- Wilton 4-in-1 Sprinkle Mix Griezellige Halloween
- Pot abrikozenjam
- 150 g ongezouten roomboter
- 1 ei (ca. 50 g)

## Benodigdheden

- FunCakes Bakpapier Vellen 30x30cm pk/50
- Wilton Koekjesuitsteker Pompoen 7,9cm
- Wilton Koekjesuitsteker Vleermuis 7,8cm
- Wilton Deegroller Wide Glide 50cm
- Patisse Houten Kwastje 1,5cm
- Zeef

## Stap 1: Maak het koekjesdeeg

Maak de 500 g FunCakes Mix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking, verpak het in plasticfolie en laat een uur opstijven in de koelkast.

## Stap 2: Verwarm de oven

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

## Stap 4: Bak de koekjes

Kneed het deeg uit de koelkast even snel soepel en rol het op een met bloem bestoven werkblad uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en steek vormen uit. Leg dit op de bakplaat en bak de koekjes in 9-12 lichtbruin en gaar. Laat ze plat op het aanrecht afkoelen.

## Stap 3: Maak de abrikozengelei

Verwarm de pot abrikozenjam in de magnetron en duw het met de bolle kant van een lepel door de zeef, dit is je abrikozengelei om de koekjes mee in te smeren.

## Stap 5: Versier de koekjes

Smeer de koekjes dun in met abrikozengelei en strooi de strooiselmix erop.