



## Halloween Koekjes Mummie

Bak gingerbread koekjes met de FunCakes bakmix en versier ze als mummies voor Halloween!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix pour Glaçage Royal  
450g

F10140  
4,95 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110  
4,75 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé  
38x30cm pk/20

P01733  
3,95 €



Wilton Douilles Basket Weave #048

02-0-0162  
1,69 €

## **Benodigheden**

- 1 ei
- 60 gram zachte ongezoeten roomboter
- 55 + 60 ml water
- Bloem om te bestrooien
- FunCakes Suikerdecoratie Oogjes Rond Set/64
- 450 g FunCakes mix voor Royal Icing

## **Stap 1: Start met het maken van het koekjesdeeg van de Mummie Koekjes**

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 gram FunCakes mix voor Koekjes zoals aangegeven op de verpakking. Maak ondertussen de 450 gram FunCakes mix voor Royal Icing volgens de aanwijzingen op verpakking.

## **Stap 2: Steek de koekjes uit en bak ze in de oven goudgeel**

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad (tot ca. 3 mm dikte). Steek de koekjes uit en bak ze in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel. Laat de koekjes afkoelen.

## **Stap 3: Decoreer jouw Mummie Koekjes met de royal icing en de oogjes**

Plaats de spuitmond in de spuitzak en vul deze met de royal icing. Plak de oogjes met een klein beetje icing op de koekjes. Trek daarna met de spuitzak strepen over de koekjes om de mummies te maken. Laat ze uitharden.

*Mede mogelijk gemaakt door FunCakes*