



Gingerbread Halloween Koekjes

Deze griezelige koekjes zijn ideaal om tijdens Halloween, maar ook tijdens de Day of the Dead te serveren! Super lekker en leuk om te maken!

Boodschappenlijstje



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
4,67 €



FunCakes Feutre Alimentaire Noir

F45500
2,59 €



FunCakes Feutre Alimentaire Rouge

F45515
2,59 €



FunCakes Feutre Alimentaire Rose

F45525
2,59 €



FunCakes Feutre Alimentaire Vert

F45540
2,59 €



FunCakes Feutre Alimentaire Jaune

F45555
2,59 €



Wilton Set Emporte-Pièce Noël pcs/3

02-0-0381
3,48 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Special Edition Mix voor Gingerbread
- 250 g FunCakes suikerbakkerspoeder
- 6 g FunCakes eiwitpoeder
- FunColours Brush Food Pen - Leaf Green
- FunColours Brush Food Pen - Black
- FunColours Brush Food Pen - Red
- FunColours Brush Food Pen - Yellow
- FunColours Brush Food Pen - Pink
- 1 ei (ca. 50 g)
- 90 ml water
- 60 g zachte ongezoeten roomboter
- Bloem om op uit te rollen

Benodigheden

- FunCakes spuitzak
- Wilton Uitsteker Kerst
- Wilton spuitmond #2
- Wilton adapter
- Wilton wide glide rolling pin
- Wilton bakpapier

Stap 1: Start met het kneden van het koekjesdeeg

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 500 g FunCakes Mix voor Gingerbread zoals aangegeven op de verpakking en kneed tot een stevig deeg. Laat vervolgens ten minste 1 uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Rol het deeg uit en steek de koekjes uit

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad. Steek de koekjes vervolgens uit en bak ze in het midden van de oven in circa 10-12 minuten gaar en laat de koekjes afkoelen.

Stap 3: Decoreer de koekjes met de icing

Meng de suikerbakkerspoeder, het eiwitpoeder en 30 ml water in een mengkom en mix dit in 8 minuten tot een wit stijf geheel. Verdun met een klein beetje water tot kwark dikte. Spuit met de spuitzak met spuitmond de icing op het koekje en maak hiervan een hoofd, ribbenkast en botjes. Decoreer vervolgens met de gekleurde eetbare stiften.