

Lieveheersbeestjes



Enige bakervaring is gewenst

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 180°C

Heteluchtoven: 160°C

Gasoven: stand 3-4

Baktijd: 10-15 minuten

Wachttijd 30 minuten

Ingrediënten:

(ca. 20 stuks)

275 g bloem

220 g fijne tafelsuiker

2 zakjes Dr. Oetker Vanillesuiker

mespuntje zout

180 g boter

1 ei

1 zakje Dr. Oetker Chocoglazuur

Dr. Oetker Schrijfstiften

1 flesje Dr. Oetker Minifeest

Extra nodig:

bakpapier

aluminiumfolie

brede spatel

eventueel bakkwast

Bereidingswijze:

Zeef bloem, suiker, Vanillesuiker en zout in een kom. Snijd de boter hierin met 2 messen klein.

Klop het ei los en voeg het toe. Kneed er snel een soepel deeg van.

Vorm van het deeg een staaf, wikkel het in aluminiumfolie en leg het 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Rol het deeg



Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



uit tot een lap (3 mm dik). Steek hieruit zoveel mogelijk rondjes (ca. 48 stuks) en leg ze, met behulp van een brede spatel, op de bakplaat. Kneed restjes deeg weer samen, rol het weer uit en steek er weer rondjes uit.

Halveer met een scherp mes de helft van de rondjes en schuif ze wat uit elkaar. Bak de koekjes, per bakplaat, goudbruin in ca. 15 minuten. Keer eventueel na 12 minuten de bakplaat, als de voorste koekjes lichter zijn dan de achterste. Laat de koekjes een rooster afkoelen.

Verwarm het Chocoglazuur volgens de aanwijzingen op het zakje en schenk het in een schaaltje. Bestrijk de ronde koekjes met glazuur. Leg er direct de halve rondjes op als vleugeltjes (de ronde kanten naar elkaar toe en iets uit elkaar). Laat het glazuur drogen. Maak met de witte Schrijfstift en het Minifeest stippen op de vleugeltjes.

Variatietip:

U kunt de vleugeltjes ook met Dr. Oetker Prinsessenglazuur roze kleuren en direct bestrooien met Dr. Oetker Minifeest.

Serveertip

Knip van groen karton lange repen en knip deze in tot 'grassprietten'. Plak de grasrand langs de rand van een dienblad of gebaksdoos. Koop een placemat met grasdecor en knip deze op maat van de gebaksdoos. Leg deze in de doos. Strooi in de doos de uitgeknipte stukjes groen karton. Leg de lieveheersbeestjes hierin.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Vanillesuiker
Dr. Oetker Chocoglazuur
Dr. Oetker Schrijfstiften
Dr. Oetker Minifeest

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl
Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl