



Geboortekoekjes met naam

12 koekjes



Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Benodigheden:

Bakpapier
Evt. kartelroller

Voor de geboortekoekjes:

250 g honing
50 g Dr. Oetker Citroenrasp
75 g basterdsuiker (gele)
100 g margarine
3 el water
500 g bloem
60 g gestampde muisjes
1 zakje Dr. Oetker Backin
melk
1 zakje Cookie Icing Wit
0,5 pakken geboortemuisjes
(roze of blauw)

- 1** Zo maak je het geboortekoekjes deeg:
Meng in een pan honing, citroenrasp, basterdsuiker, boter en water en roer het op laag vuur tot een egaal glad mengsel, waarin de suiker is opgelost.
- 2** Neem de pan van het vuur, schenk het in een mengkom en laat tot lauw afkoelen.
- 3** Meng 350 gram bloem met de gestampde muisjes en werk dit met de mixer met kneedhaken door het honingmengsel, zodat een egaal zacht koekjesdeeg ontstaat. Dek de kom af en zet hem 24 uur in de koelkast.
- 4** Neem de kom met deeg 1 uur van te voren uit de koelkast. Warm de oven voor. Bekleed de bakplaat met bakpapier en knip een tweede even groot stuk bakpapier af.

Elektrische oven: 160 °C
Heteluchtoven 140 °C
Baktijd: 15 - 20 Minuten



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 5 Zeef de rest van de bloem met Dr. Oetker Backin en meng dit met de mixer met kneedhaken door het koude honingdeeg, zodat een glad deeg ontstaat. Kneed het eventueel na met de hand als het klonterig blijft. Het deeg moet niet plakkerig zijn, maar ook niet te droog. Kneed er eventueel tot maximaal 50 gram extra bloem door.
- 6 Vorm van het deeg een rechthoekig stuk, leg dit op bakpapier, dek het af met het tweede vel bakpapier en rol het uit tot een deeglap van 5 mm dikte. Snijd hieruit met een gekarteld deegraderwielletje rechthoeken van 10 bij 4 cm en leg ze met behulp van een spatel op de bakplaat met bakpapier.
- 7 **Geboortekoekjes bakken:**
Bestrijk de rechthoeken met melk. Bak de geboortekoekjes middenin de oven in 15 minuten gaar en goudbruin.
- 8 Schuif de geboortekoekjes op een rooster en laat de geboortekoekjes helemaal afkoelen. Leg de muisjes op een plat bord.
- 9 Verwarm het gebaksglazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking. Knip een piepklein puntje af, dat groot genoeg is voor een dun lijntje glazuur. Schrijf hiermee op de koekjes de naam van de pasgeborene. Druk er voorzichtig muisjes in. En klaar zijn de geboortekoekjes!

Tips van de Consumentenservice

- Houd het glazuur warm, door het steeds terug te zetten in het warme water (zakje omgekeerd, spuit met punt naar beneden).
- Je kunt ook de witte Dr. Oetker Schrijfstiften gebruiken.

