



Geboortemopjes

ongeveer 20 koekjes



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



Ingrediënten:

:

Mixer met deeghaken
Plasticfolie

Voor de geboortekoekjes:

1 ei
1 pak Dr. Oetker Amandelspijs
60 g fijne kristalsuiker
eetpapier of ouwel (optioneel)

Voor decoratie:

1 zakje Dr. Oetker Glazuur Wit
0,5 pakken geboortemuisjes
(roze of blauw)

1 Geboortekoekjes deeg:

Splits het ei. Meng met de mixer met kneedhaken het spijs met de eidooier en 1 eetlepel fijne suiker. Vorm er een ca. 35 cm lange rol van.

2 Strooi de rest van de suiker op een stuk bakpapier en rol de spijsrol erdoor. Leg de ouwel of het eetpapier op de bakplaat.

3 Snijd de deegrol in stukjes van 1,5 cm dik en leg ze plat op bakplaat, met tussenruimtes van 3 cm. Schuif de bakplaat onderin de oven en bak de geboortemopjes in 12 minuten goudbruin.

Elektrische oven: 200 °C

Heteluchtoven 180 °C

Baktijd: 10 - 15 Minuten

4 Schuif het bakpapier en laat de geboortemopjes op een oven afkoelen. Breek voorzichtig het ouwel of eetpapier los van de koekjes.

5 Verwarm het glazuur van uw keuze volgens de aanwijzingen op de verpakking en schenk het in een kommetje. Zet het kommetje in een grotere kom met heet water, zodat het glazuur vloeibaar blijft.



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



- 6 Dip de geboortemopjes half in het glazuur, laat het glazuur afdrui­pen en bestrooi ze met geboortemuisjes. Leg ze op een rooster en laat het glazuur opdrogen.

Tips van de Consumentenservice

- Ouwel is verkrijgbaar in de kleuren wit, roze en geel als 'Oudhollands snoep' bij snoepwinkels of snoepstandaards in de supermarkt.

