



Griezelkoekjes

20 koekjes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

uitsteekvormpjes (halloween) of sjabloontjes

Voor het deeg:

250 g bloem
1 tl Dr. Oetker Backin
50 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
1 ei
50 g honing
3 tl Dr. Oetker Vanille Aroma
100 g margarine
1 doosje Dr. Oetker Decoratiestiften Kleur
1 zakje Dr. Oetker Glazuur Wit

1 Bereidingswijze halloweenkoekjes:

Vet drie bakplaten in met boter of met de Dr. Oetker Bakspray. Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: ongeveer 10 minuten

- Meng het bloem met het bakpoeder en zeef het in een mengkom. Voeg de overige ingrediënten voor het deeg toe. Kneed het met de mixer (deeghaken) tot een glad deeg.
- Bestuif het werkblad met een laagje bloem. Verdeel het deeg in drie grote stukken en rol ze stuk voor stuk uit tot een dunne lap. Bestuif ook de deegstekertjes met een beetje bloem.
- Steek de spookfiguurtjes uit het deeg en leg ze op de bakplaat. Als je geen halloweenvormpjes heeft, kun je ook aan de hand van papierensjabloontjes de motieven uitsteken (pompoenen, heksen, katten, spoken, etc.).
- Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de koekjes in ongeveer 10 minuten goudbruin.



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



- 6 Trek na het bakken de halloweenkoekjes met behulp van het bakpapier van de bakplaat en laat ze afkoelen op een taartrooster.

- 7 Maak de halloweenkoekjes af door ze te versieren met de Schrijfstiften.

