



Halloween Sandwichkoekjes

14 koekjes



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Voor de halloween koekjes:

150 g roomboter (ongezouten)
op kamertemperatuur
200 g kristalsuiker
1 ei
300 g bloem
zout
jam of Nutella

Voor de Jack Stellington decoratie:

2 zakjes Cookie Icing Wit
voedingskleurstof zwart of Dr.
Oetker Decoratiestift Chocolate

- 1 Doe de boter in een kom en voeg hier de suiker aan toe. Meng het geheel tot een luchtig mengsel.
- 2 Voeg het ei toe en spatel deze er doorheen tot het ei volledig is opgenomen.
- 3 Doe de bloem en een snufje zout in de kom en kneed het geheel door tot een mooi koekdeeg. Pak het deeg in plasticfolie in en leg het minimaal 30 minuten in de koelkast.
- 4 Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met een vel bakpapier.

Elektrische oven: 200 °C

Heteluchtoven 180 °C

Baktijd: 12 Minuten

- 5 Bebloem het aanrecht en rol het koekdeeg uit tot een plak van ongeveer 3 mm dik. Steek met behulp van een koekjessteker of de bovenkant van een glas ronde koeken uit het deeg.



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



- 6 Verspreid de koekjes over de bakplaat en bak ze in het midden van de oven in 12 minuten goudbruin en gaar. Laat ze vervolgens volledig afkoelen.
- 7 Smeer onderkanten van de helft van de koekjes in met Nutella of jam en plaats vervolgens de niet-ingesmeerde koekjes daar bovenop.
- 8 Kneed de zakjes Dr. Oetker Cookie Icing Wit goed door en draai de bijgeleverde spuitmondjes op de zakjes. Vul de bovenkant van de koekjes vervolgens met de witte icing in en laat dit zo'n 2 uur uitharden.
- 9 Kleur het restant van de witte cookie icing met zwarte kleurstof of gebruik de Dr. Oetker Decoratiestift in Chocolate om Jack Skellington gezichten op de koekjes te tekenen.
- 10 Laat de koekjes in 4 uur volledig uitharden en bewaar ze vervolgens luchtdicht buiten de koelkast.

Tips van de Consumentenservice

- Dit recept is gemaakt door de blogster van www.ohmyfoodness.nl.

