



Lieveheersbeestjes

ongeveer 20 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

bakpapier
aluminiumfolie
spatel of plat mes
kwastje

Voor de koekjes:

275 g bloem
220 g suiker (fijne)
2 zakjes Dr. Oetker Vanillesuiker
zout
180 g margarine
1 ei
1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco
1 tube Dr. Oetker
Decoratiestiften Kleur
Dr. Oetker Minifeest

1 Koekjesdeeg maken:

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

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

3 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.

4 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.





Tips van de Consumentenservice

- Je kunt de vleugeltjes ook met Dr. Oetker Roze Glazuur 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.

