



Molenkoekjes

6 koekjes



Voor ervaren bakkers

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

bakplaat
bakpapier
beslagkom
deegroller
mixer met garden
scherp mesje
liniaal
uitsteekvormpje vierkant 8x8
(eventueel)

voor 6 molen swirl koekjes:

1 pak Dr. Oetker Complete
pakketten voor Swirl Cookies
60 g boter (2 keer 30 gram)
2 el melk (2 keer 1 eetlepel)
jam (ca. 1 theelepel)

1 Molenkoekjes deeg maken en uitrollen:

Maak het swirl cookies deeg volgens aanwijzingen op de verpakking. Rol het lichte deeg op een stuk bakpapier uit tot een rechthoekige plak van 16 x 24 centimeter. Tip: duw af en toe met een liniaal de zijkanten recht terug om een mooie rechthoek te krijgen.



2 Rol het donkere chocoladedeeg op dezelfde manier uit tot een plak van 16 x 24 centimeter. Leg beide plakken deeg precies op elkaar (gebruik het bakpapier om het deeg op te kunnen tillen).

3 Molentjes maken van koekjesdeeg:

Steek nu precies 6 vierkanten van 8 x 8 centimeter uit (of snijd met een scherp mes langs een liniaal vierkanten van 8 x 8 centimeter).



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



- 4 Leg de vierkanten op een vel bakpapier op een bakplaat. Snijd bij iedere punt ongeveer 3 centimeter in richting het midden.
- 5 **Stokjes in de koekjes:**
Leg een stokje op ieder koekje met het uiteinde in het midden.
- 6 Vouw van iedere hoek van het koekje een deel naar het midden, over het stokje.
- 7 **Molenkoekjes bakken:**
Bak de swirl cookies af volgens aanwijzing op de verpakking, maar zet de oventemperatuur 10 graden lager. Laat de molenkoekjes na de baktijd afkoelen.
- 8 **Koekjes versieren:**
Versier de koekjes tot slot door met je vinger een klein beetje jam op het hart te smeren en daar de decoratiemix op te doen.

