



Piratenkoekjes

ongeveer 20 koekjes

Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

bakpapier
mixer met deeghaken
mixer met garden
bakplaat
deegroller

Voor de piratenkoekjes:

350 g bloem
2 tl koekkruiden
zout
100 g boter (zacht)
100 g bruine suiker
1 ei
100 g honing of gembersiroop
1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco
Dr. Oetker Minifeest
1 doosje Dr. Oetker
Decoratiestiften Kleur
ongeveer 10 dropstaafjes

1 Zo maak je de piratenkoekjes:

Zeef de bloem met koekkruiden en zout. Klop in een kom de boter met de bruine suiker 10 minuten, tot het een luchtige crème wordt. Klop het ei erdoor tot het niet meer zichtbaar is. Klop de honing of gembersiroop erdoor. Vervang de garden door de deeghaken en meng, beetje bij beetje, het bloemmengsel erdoor, zodat een samenhangend deeg ontstaat. Verpak het deeg in huishoudfolie en laat het 1 uur opstijven in de koelkast.

- 2 Bekleed de bakplaat met bakpapier. Rol het deeg uit tot een lap van 3-4 mm dikte en steek hieruit rondjes van 5-6 cm doorsnee. Leg ze op de bakplaat met 1 cm tussenruimte. Kneed restjes deeg samen, rol het weer uit en steek weer deeggrondjes uit. Schuif de bakplaat 15 minuten in de koelkast. Verwarm intussen de oven voor. Bak de koekjes in het midden van de oven in 20 minuten knapperig. Laat ze op een taartrooster helemaal afkoelen.

Elektrische oven: 170 °C
Heteluchtoven 160 °C
Baktijd: 15 minuten



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



- 3 Verwarm de Chocoglazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking en schenk het in een klein kommetje. Dip de koekjes tot bijna de helft in het chocoladeglazuur, laat het even uitdruppen en leg ze op het taartrooster. Laat de chocolade opstijven.
- 4 Snijd een paar dropstaafjes in dunne plakjes. Plak met een beetje wit schrijfstiftglazuur een rondje dropstaaf als ooglapje en een blauwe minifeest als oog op de koekjes. Teken met witte schrijfstift een bandje vanaf het ooglapje. Maak met rode schrijfstift een mondje en 2 neusgaatjes op de koekjes. Laat de koekjes opstijven.

