



Halloween koekjes

Halloween is hét moment om los te gaan in de keuken met creatieve koekjes! Met de uitstekers van Wilton heb je eindeloze mogelijkheden: van griezelige spoken en pompoenen tot enge vleermuizen en enge huisjes. Het leuke is dat je de vormen naar hartenlust kunt combineren en decoreren, zodat elke koek een eigen karakter krijgt. Of je nu met kinderen aan de slag gaat of een feestelijke traktatie wilt maken voor een Halloween-party: met deze uitstekers maak je gegarandeerd de leukste én lekkerste koekjes.

Boodschappenlijstje



Wilton Koekjesuitsteker Geest 7,5 cm

02-0-0615
€ 2,39



Wilton Koekjesuitsteker Huis 6,6 cm

02-0-0569
€ 2,39



Wilton Koekjesuitsteker Pompoen 7,9 cm

02-0-0614
€ 2,39



Wilton Dubbelzijdige Uitstekers Rond Set/6

191007372
€ 5,99



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500
€ 9,49



Wilton Icing Color - Orange - 28g

04-0-0032
€ 2,59



Wilton Koekjesuitsteker Vleermuis 7,8 cm

02-0-0542
€ 2,39



Wilton Koekjesuitsteker Kat 7 cm

02-0-0549
€ 2,39



Wilton Koekjesuitsteker Spin 7,5 cm

02-0-0607
€ 2,39



FunCakes Mix voor Koekjes 500 g

F10110
€ 4,75



FunCakes Food Pen Black

F45500
€ 3,05



Wilton Icing Color - Violet - 28g

04-0-0034
€ 2,59



Wilton Icing Color - Black - 28g

04-0-0037
€ 2,59



Wilton Icing Color - Kelly Green - 28g

04-0-0046
€ 2,59



Wilton Eetbare Lijm 22 g

04-0-0516
€ 2,85



Wilton -Perfect Height- Rolling Pin
22,5cm

02-0-0169
€ 8,99



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85



Wilton Icing Color - Brown - 28g

04-0-0044
€ 2,59



Wilton Icing Color - Red Red - 28g

04-0-0036
€ 2,59



Wilton -Wide Glide- Rolling Pin 50cm

02-0-0197
€ 28,19



PME Modelling tools, Quilting

QT425
€ 2,50

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Bakmix voor Koekjes
- 900 g FunCakes Rolfondant Bright White
- FunCakes Eetbare Stift Black
- Wilton Icing Color Orange
- Wilton Icing Color Black
- Wilton Icing Color Violet
- Wilton Icing Color Red
- Wilton Icing Color Kelly Green
- Wilton Icing Color Brown
- Wilton Edible Glue
- 1 ei
- 150 g boter in blokjes
- Abrikozenjam

Benodigheden

- Wilton Cookie Cutter Ghost
- Wilton Cookie Cutter Bat
- Wilton Cookie Cutter House
- Wilton Cookie Cutter Spider
- Wilton Cookie Cutter Cat
- Wilton Cookie Cutter Pumpkin XL
- Wilton Wide Glide Rolling Pin
- Wilton Perfect Height Rolling Pin
- Wilton Dubbelzijdige Uitstekers Rond Set/6
- PME Modelling tools, Quilting
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Zeef

Stap 1: Maak het deeg

Maak 500 g FunCakes Mix voor Koekjes zoals aangegeven op de verpakking. Verpak het deeg in plasticfolie en laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Stap 2: Rol en steek uit

Kneed het deeg kort soepel en rol uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van 2-3 mm. Steek de gewenste Halloween-vormen uit met de Wilton uitstekers en leg deze op de bakplaat.

Stap 3: Bak de koekjes

Bak de koekjes in 8-12 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze daarna plat afkoelen op het aanrecht.

Stap 4: Bereid de abrikozengelei

Verwarm abrikozenjam in de magnetron en druk deze door een zeef. Gebruik deze gelei om straks het fondant op de koekjes te plakken.

Stap 5: Kleur en rol het fondant

Verdeel het fondant in stukken en kleur deze met de icing colors. Kneed de fondant soepel, rol uit tot ± 2 mm dik en steek dezelfde vormen uit als de koekjes. Voor een 3D-effect rol je het fondant wat dikker uit, leg er plasticfolie over en steek de vorm uit.

Smeer de koekjes dun in met abrikozengelei en plak het fondant erop.

Stap 6: Versieren

Maak de grote pompoenen met een 3D-effect. Geef nerven met de PME Modelling Tool Quilting. Vorm een steel van bruin fondant en maak blaadjes en krullen van groen fondant. Rol voor de krullen dunne sliertjes, draai ze om de steel van een kwast en haal voorzichtig los. Bevestig alles met eetbare lijm.

Steek ook de vleermuis en het spook uit met een 3D-effect en geef inkepingen met de Quilting Tool. Maak oogjes van zwart fondant voor het spook en een paars strikje, bevestig met eetbare lijm.

Gebruik de zwarte stift om de kat strepen en een snuit te geven.

Maak een rood kruis op de spinnen met dunne sliertjes rood fondant. Snijd in stukjes en bevestig met eetbare lijm.

Bewaartip

Heb je teveel koekjesdeeg? Verpak dit in plasticfolie en vries in (max. 3 maanden houdbaar). Laat ontdooien in de koelkast en verwerk zoals hierboven beschreven.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.