

# de leukste taarten shop



## Chocoladekoekjes voor het Offerfeest - Uit de keuken van Fatima

Wil jij voor el Eid (offerfeest) ook leuke koekjes bakken? Dan zijn deze chocoladekoekjes met fondant zeker aan te raden! Je bent alvast gewaarschuwd, want de kids zullen uit hun dak gaan!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Rolfondant Bright White  
250g

F20100  
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Raven Black  
250g

F20135  
€ 2,85



Sugarflair Eetbare Marker Pen Zwart

M303  
€ 4,09



Wilton Doorzichtige Traktatiezakjes  
pk/25

05-0-0026  
€ 2,85

# de leukste taarten shop



Koekjes Uitsteker Ovaal set/3

K051323  
€ 6,45

# de leukste taarten shop

## Ingrediënten

- 250 gr. bloem, gezeefd
- 1 etl. cacao poeder
- 1 tl. bakpoeder
- 1/2 tl. zout
- 120 gr. margarine (of roomboter)
- 50 gr. kristalsuiker
- 1 ei
- FunCakes Chocolate Melts
- FunCakes Rolfondant Wit 250g
- FunCakes Rolfondant Zwart 250g
- Zwarte eetbare stift
- Transparante traktatiezakjes
- lint

## Stap 1: Het maken van het koekjesdeeg

Meng de bloem, cacao poeder, bakpoeder en het zout samen en zet apart. Mix in een andere kom de zachte margarine en de kristalsuiker op hoge snelheid mooi romig. Klop het ei los en mix deze erbij voor ongeveer 60 seconden. Voeg de helft van het bloemmengsel toe en mix op lage snelheid. Voeg de overige bloem toe en mix tot een mooi zacht deeg. Kneed het deeg met de hand tot een bal en pak het deeg in met plasticfolie. Zet het deeg voor 30 minuten in de koelkast.

## Stap 2: Smelt de Chocolate Melts

Bestuif je werkblad licht met bloem en rol het deeg uit tot een plak van ongeveer 1 cm dikte. Druk met een koekjesvorm de gewenste vorm uit het deeg en plaats de koekjes op een bakplaat met

# de leukste taarten shop

bakpapier. Bak de koekjes in een voorverwarmde oven op 180 graden voor 15-20 gaar. Laat ze vervolgens volledig afkoelen op een rooster. Smelt de FunCakes Chocolate Melts au bain Marie met de zonnebloemolie op laag vuur en dompel de koekjes erin. Plaats ze terug op een rooster en laat de koekjes voor 10 minuten opstijven in de koelkast.

### **Stap 3: Decoreer de koekjes**

Rol het FunCakes rolfondant wit uit met wat poedersuiker tot de gewenste dikte en druk er ronde vormen uit. Smeer de achterkant van de vorm licht in met water en plaats deze bovenop de koekjes. Druk voor het gezichtje van de schaap met een ovale vorm vormpjes uit het FunCakes rolfondant zwart, smeer deze licht in met water en plaats ze bovenop het witte fondant. Druk met kleinere ovale vormpjes nog twee vormpjes uit voor de oren en plaats deze schuin bovenop. Rol van het witte fondant kleine bolletjes voor de oogjes en plak deze in het midden. Maak met een eetbare stift eventueel puntjes in de bolletjes en pak de koekjes in met transparante folie en klaar zijn je leuke koekjes!

*Dit recept is in samenwerking met [uitdekeukenvanfatima.nl](http://uitdekeukenvanfatima.nl)*