# Halloween Figuren Koekjes

Bak griezelig leuke Halloweenkoekjes met FunCakes Koekjesmix en kleurrijke fondant! Perfect voor elke Halloweenviering en eenvoudig te maken. Volg de stappen en tover je koekjes om in spookachtige creaties die iedereen zullen verrassen!

## Boodschappenlijstje

FunCakes Mix voor Koekjes 500 g

F10110
€ 4,04

FunCakes Rolfondant Spring Green 250 g

F20115
€ 2,42

FunCakes Smaakfondant Marshmallow 250 g

F20440
€ 2,42

FunCakes Food Colour Gel Lime Green 30 g

F44150
€ 3,02

Wilton Metalen Koekjes Uitsteker Halloween Set/18

02-0-0371
€ 10,41

PME Rose leaf plunger cutter set/3

RL530
€ 7,01

FunCakes Candy Eyeballs Set/64

F50340
€ 3,35

FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) 22 g

F54750
€ 1,91

FunCakes Food Colour Gel Oranje 30 g

F44145
€ 3,02

FunCakes Food Pen Black

F45500
€ 2,59

Wilton -Perfect Height- Rolling Pin 22,5cm

02-0-0169
€ 7,64

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Smaakfondant Marshmallow 500 g
- FunCakes Rolfondant Spring Green 40 g
- FunCakes Food Colour Gel Lime Groen
- FunCakes Food Colour Gel Oranje
- FunCakes Candy Eyeballs
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Food Pen Zwart
- FunCakes Ready-Rolled-Out Powder
- 150 g ongezouten roomboter
- 1 ei (ca. 50 g)
- Abrikozengelei

## Benodigdheden

- Wilton Koekjes Uitsteker Halloween Set/18
- Wilton Rolstok
- PME Rose leaf plunger cutter set/3
- JEM Tool 4 - Dresden & Veining

## Stap 1: Bak de koekjes

Maak 500 g FunCakes Mix voor Koekjes volgens de instructies op de verpakking. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het een uur opstijven in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C (of 160°C bij een heteluchtoven). Haal het deeg uit de koelkast, kneed het kort soepel en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van 2-3 mm. Steek vormen uit zoals pompoenen, spookjes en botjes. Leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de koekjes in 8-12 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze vervolgens plat op het aanrecht afkoelen.

## Stap 2: Decoreer de koekjes

Kleur een deel van de fondant oranje en een ander deel limegroen. Rol beide dun uit en steek pompoenen en spookjes of een ander figuurtje uit. Bevestig deze met abrikozengelei op de koekjes. Rol ook witte fondant uit, steek botjes uit en plak deze op de koekjes. Gebruik de JEM tool om nerfjes in de pompoenen te maken. Rol een stukje spring green fondant dun uit en steek blaadjes uit. Maak dunne rolletjes van de fondant en plak deze, samen met de blaadjes, licht gekruld op de koekjes. Bevestig tot slot de oogjes met eetbare lijm op de koekjes.

## Stap 3: Geniet van deze heerlijke Halloween Koekjes!

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes*