

de leukste taarten shop



Halloween Spook Koekjes

Maak zelf eenvoudig griezelige Halloween koekjes met de uitstekers van Wilton! Zo decoreer je leuk de tafel met deze koekjes en zijn ze ook super leuk als traktatie!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Royal Icing 900g

F10555
€ 7,19



FunCakes Mix voor Koekjes 500g

F10110
€ 4,75



Wilton Koekjesuitsteker
Vleermuis/Pompoen/Spook/Frankenstei
n set/4
02-0-0374
€ 6,19



Wilton Icing Color Zwart 28g

04-0-0037
€ 2,59

de leukste taarten shop



Wilton Spuitmondje Round #003

02-0-0154
€ 1,65



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 3 Lagen

03-0-0058
€ 12,89



Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes
- FunCakes mix voor Royal Icing 450 g
- Wilton Eetbare Kleurstof Zwart
- 55 ml water
- 150 g boter
- 1 ei

Overige benodigheden

- Rolstok
- Afkoelrek
- Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #003 Rond

Stap 1: Het maken van de koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak het deeg zoals beschreven op de verpakking. Rol het deeg uit en steek uit met de spook uitsteker. Bak ze i nhet midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel.

Stap 2: Het maken van de royal icing

Maak de royal icing zoals beschreven op de verpakking. Als de koekjes volledig zijn afgekoeld kun je starten met het decoreren van de koekjes. Start met het wit maken van de volledige koekjes en laat dit goed drogen. Kleur vervolgens de rest van de icing met de zwarte kleurstof. Als de witte icing op de koekjes goed is uitgehard kun je doormiddel van de spuitzak met spuitmondje #003 de gezichtjes



maken.