

## Muizenkoekjes / Mice biscuits



### Boodschappenlijst

150 gram boter (kamertemperatuur)

150 gram fijne suiker

½ vrije uitloop ei , losgeklopt

1 theelepel vanille essence

250 gram bloem

½ theelepel bakpoeder

diverse kleuren rolfondant

eetbare schrijfstift, zwart

### Zo maak je muizenkoekjes

Roer de bloem en het bakpoeder door elkaar.

Doe de zachte boter in de mixerkom en voeg er de suiker aan toe.

Mix boter en suiker op de middelste snelheid tot een luchtig geheel.

Voeg het ei en de vanille toe, mix nog een minuut.

Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe, spatel het erdoor tot alles goed gemengd is.

Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier, kneed het snel met de hand door.

Verpak het deeg in vershoudfolie en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

### Verwarm de oven voor op 170°C

Leg het deeg op bakpapier op de bakplaat en bedek het met vershoudfolie.

Rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek er muizen uit.

Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak ze 10 minuten in het midden van de oven.

Neem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin zijn.

Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.

Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

### Terwijl de koekjes afkoelen steek je rolfondant uit.

Kneedt de rolfondant goed door en rol ze dan dun uit.

Steek rode, rose en witte muizen uit, plak het fondant met een druppel water op de koekjes.

Teken oogjes en snorharen op de muizen, met een eetbare zwarte viltstift.

**De mini monsters zijn dol op de muizenkoekjes, ze zijn zo cute!**

## Muizenkoekjes / Mice biscuits



### Shopping list

150 grams of butter (room temperature)  
150 grams of fine sugar  
½ free-range egg, beaten  
1 teaspoon vanilla extract

250 grams of flour  
½ teaspoon of baking powder  
various colours of fondant icing  
edible marker, black

### How to make Mice Biscuits

Stir the flour and baking powder until combined.

Place the soft butter in a large bowl then add the sugar.

Mix butter and sugar on medium speed until light and fluffy.

Add the egg and vanilla then mix for another minute.

Add the flour gradually to the butter mixture, fold it in until everything is well combined,

Take the dough from the bowl, place it on waxed paper, then knead it quickly by hand.

Wrap the dough in cling film and put it into the refrigerator for at least 1 hour.

### Preheat the oven to 170°C

Place the dough on a baking mat or waxed paper and cover it with cling film.

Roll out the dough to a thickness of 1 cm then cut out the mice.

Place them on a baking tray covered with waxed paper.

Bake them for 10 minutes in the middle of the oven.

Remove the biscuits from the oven when they are turning light brown.

Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.

Slide them with the waxed paper carefully on a wire rack and allow them to cool completely.

### While the biscuits cool completely you can already cut out the fondant icing.

Knead the fondant icing until soft then roll it thinly.

Cut out red, pink and white mice, stick the icing on the biscuits with a drop of water.

Draw eyes and whiskers on the mice, using an edible black marker.

**The mini-monsters love the Mice Biscuits, they are so cute!**