

## Monsterkoekjes voor Halloween / Monster biscuits for Halloween



### Boodschappen

125 gram bloem

75 gram boter (kamertemperatuur)

75 gram fijne suiker

½ vrije uitloop bio-ei (kamertemperatuur)

1 theelepel vanille extract

½ theelepel bakpoeder

diverse kleuren rolfondant

poedersuiker, om te strooien

### Zo maak je de koekjes

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.

Zeef de bloem met het bakpoeder en roer het door elkaar.

Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe, mix 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 een bakmat of op bakpapier en bedek het met vershoudfolie.

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

Leg de koekjes op op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak ze 10 - 12 minuten in het midden van de oven.

Neem de koekjes uit de oven als de randjes lichtbruin zijn.

Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.

Leg de koekjes dan op een rooster en laat ze verder afkoelen.

Steek intussen gekleurde vierkanten uit fondant en dan ogen, monden en tanden.

Plak het fondant met een druppel water op de koekjes.

### Happy Halloween!

## Monsterkoekjes voor Halloween / Monster biscuits for Halloween



### Shopping List

125g plain flour	1 teaspoon vanilla extract
75g butter (room temperature)	½ teaspoon baking powder
75g caster sugar	various colours fondant icing
½ free range egg (room temperature)	icing sugar, to dust

### How to make the biscuits

Place the soft butter in a large bowl then add the sugar.  
Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.  
Add the egg and vanilla and mix for another minute.

Sieve the flour with the baking powder then stir until combined.  
Add the flour gradually to the butter mixture.  
Mix 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 for at least 1 hour in the refrigerator.

### Preheat the oven to 170°C

Place the dough on a baking mat or waxed paper and cover it with cling film.  
Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out squares.  
Place them on a baking tray covered in waxed paper.  
Bake them for 8 - 10 minutes in the middle of the oven.  
Remove the biscuits from the oven when the edges are turning light brown.  
Let the biscuits rest on the baking tray for a few minutes.  
Allow them to cool completely on a wire rack

Meanwhile cut out coloured fondant icing squares and then eyes, mouths and teeth.  
Stick the fondant on the biscuits with a drop of water.

**Happy Halloween!**