

Spookhuis-koeken / Haunted House Biscuits



Boodschappenlijst

150 gram boter (kamertemperatuur)

150 gram fijne suiker

½ vrije uitloop ei, losgeklopt

1 theelepel vanille extract

250 gram bloem

½ theelepel bakpoeder

diverse kleuren rolfondant

eetbare schrijfstift, zwart

Zo maak je Spookhuis en Halloweenkoekjes

Doe de 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 en bakpoeder geleidelijk aan de mix 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 een bakmat, bedek het met vershoudfolie en rol het uit tot een dikte van 1 cm.

Steek er huizen en allerlei Halloweenfiguren uit, leg de koek op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak de huizen 10 - 12 minuten (mini's 8-10 min) in het midden van de oven tot ze lichtbruin zijn.

Laat ze enkele minuten op het bakblik liggen, schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek.

Terwijl de koekjes helemaal afkoelen steek je rolfondant uit.

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

Steek alle figuren uit en plak het fondant met een druppel water op de koekjes.

Plak er een deur, ramen en oogjes op en versier de huizen met spinnenwebben met de zwarte stift.

Happy Halloween!

Spookhuis-koeken / Haunted House 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 plain flour

½ teaspoon of baking powder

various colours of fondant icing

edible marker, black

How to make Haunted house Halloween Biscuits

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 and baking powder gradually to the mixture, fold it in until everything is well combined.

Tip the dough out of 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 and cover it with cling film, roll out to a thickness of 1 cm.

Cut out the houses and the other Halloween figures, place on a baking tray covered in baking paper.

Bake the biscuits for 10 - 12 minutes (mini's 8-10 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 then slide them carefully on a wire rack.

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 houses and figures, stick the icing on the biscuits with a drop of water.

Stick on a door, windows and eyes then, using an edible black marker, decorate the house with cobwebs.

Happy Halloween!