



Desserten

Spookkoekjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram poedersuiker (gezeefd)
Dr. Oetker schrijfstift (choco)
100 gram boter (in blokjes)
70 gram kristalsuiker
2 zakje vanillesuiker
125 gram bloem
snuifje zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de bloem en het zout in een kom, maak een kuiltje en doe er de boter en de vanille- en kristalsuiker in. Kneed tot een zanderig deeg. Vorm een bol, wikkel in plasticfolie en laat 30 minuten in de koelkast rusten.

Rol het deeg uit. Maak spookjesfiguren uit het deeg. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak 20 minuten in de oven. Laat afkoelen.

Zeef voor het glazuur de poedersuiker in een kom. Roer er 5 el kokend water onder. Besmeer de koekjes eerst met een laagje wit glazuur en laat opstijven. Teken daarna een gezichtje met de chocostift.

Keukenbenodigdheden

Oven

