



Spookkoekjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor de koekjes:

250 gram bloem (+ een beetje extra)
1 theelepel nootmuskaat
1/2 theelepel zout
1/4 theelepel bakpoeder
165 gram boter
200 gram suiker
1 ei
1 theelepel vanille-extract

Voor het glazuur:

3 eiwitten
1 snuifje zout
250 gram bloedsuiker
1/2 theelepel vanille-extract
1 eetlepel water
chocolade (in kleine stukjes)

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de koekjes: meng de bloem met de nootmuskaat, het zout en het bakpoeder in een kom.
- 2.** Doe de boter met de suiker in een andere kom en mix gedurende 2 minuten tot je een romig, bleek mengsel hebt. Voeg het ei en het vanille-extract toe. Klop nog 1 minuut. Zet de mixer op een lage stand en voeg het bloemmengsel in drie keer toe. Kneed tot een bal, druk plat tot een schijf en verpak deze in plasticfolie. Laat minstens drie uur opstijven in de koelkast.



- 3.** Snij het deeg in twee stukken en rol elk stuk op een bebloemd werkvlak uit tot een dikte van 0,5 cm. Snij er met een spookkoekjesvorm zo veel mogelijk spookjes uit. Leg deze op verschillende met bakpapier beklede bakplaten. Bak de koekjes 10 à 12 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat de koekjes volledig afkoelen op een rooster.
- 4.** Maak het glazuur: klop de eiwitten met het zout tot ze schuimig zijn. Voeg de bloedsuiker, het vanille-extract en 1 eetlepel water toe. Klop eerst op lage snelheid en verhoog de snelheid stap voor stap. Klop minstens 3 minuten.
- 5.** Dompel elk koekje met de bovenkant in het glazuur en laat dan opstijven op een rooster.
- 6.** Gebruik stukjes chocolade om oogjes en een mond te maken.