



## Zomerse Spookkoekjes voor Summerween

Deze zomerse spookkoekjes zijn de perfecte traktatie voor Summerween. De spookjes krijgen een vrolijke uitstraling dankzij kleurrijke fondantbloemetjes en zijn daardoor net zo leuk als lekker. Een ideale activiteit om samen met kinderen te maken voor een zomerfeestje, verjaardag of een creatieve bakmiddag.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110  
4,75 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g

F20100  
2,28 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750  
2,45 €



FunCakes Feutre Alimentaire Noir

F45500  
3,25 €



Wilton Emportepièce Biscuit Fantôme 7,5cm

02-0-0615  
2,39 €



Sweet Value Pâte à Sucre Orange 200g

SV10010  
1,40 €



Sweet Value Pâte à Sucre Jaune 200g

SV10015  
1,75 €



Sweet Value Pâte à Sucre Vert Herbe 200g

SV10020  
1,75 €



Sweet Value Pâte à Sucre Violette 200g

SV10035  
1,75 €



Sweet Value Pâte à Sucre Rose 200g

SV10045  
1,75 €



Sweet Value Pâte à Sucre Noire 200g

SV10055  
1,75 €



PME Emporte-pièce Pousoir Fleur Blossom set/4

FB550  
10,69 €



FMM Outil de Modelage Rainure & Nervure

CUTMT5-6  
3,79 €

## Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Koekjes
- 250 g FunCakes Fondant Bright White 250g
- 80 g Sweet Value Fondant Paars
- 80 g Sweet Value Fondant Roze
- 80 g Sweet Value Fondant Groen
- 80 g Sweet Value Fondant Geel
- 80 g Sweet Value Fondant Oranje
- 10 g Sweet Value Fondant Zwart
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Food Pen Zwart
- Abrikozenjam
- 1 ei (ca. 50 g)
- 150 g ongezouten roomboter

## Benodigheden

- Wilton Koekjesuitsteker Geest 7,5cm
- FMM Modelleergereedschap Flute & Vein
- PME Plunger Uitsteker Bloesem set/4
- FunCakes Bakpapier Vellen 25x25cm pk/50
- Patisse Houten Kwastje 1,5cm
- Zeef

## Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en leg een vel bakpapier op de bakplaat.

## Stap 2: Bereid het koekjesdeeg

Maak de 500 g FunCakes Mix voor Koekjes met 150 g boter en 1 ei zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak het in plasticfolie en laat een uur opstijven in de koelkast.

## Stap 3: Maak de koekjes

Kneed het deeg uit de koelkast even snel soepel en rol het op een met bloem bestoven werkblad uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en steek spookjes uit. Leg ze op de bakplaat en bak de koekjes vervolgens in 9-12 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze hierna plat afkoelen op het aanrecht.

## Stap 4: Decoreer de koekjes

Verwarm de pot abrikozenjam in de magnetron en duw het met de bolle kant van een lepel door de zeef. Dit is je abrikozengelei om de koekjes mee in te smeren.

Kneed het witte fondant soepel en rol het dun uit op een met suikerbakkerspoeder bestoven werkblad en steek net zoveel spookjes uit als dat je koekjes hebt. Plak dit op de koekjes met behulp van de abrikozengelei.

Creëer een golvend effect in de rok van de spookjes door met de flute/vein tool lijnen van boven naar beneden te trekken.

Kneed alle stukje gekleurd fondant soepel en steek bloesem bloemetjes uit. Plak de bloemetjes met eetbare lijm op de spookjes. De bril maak je met een wat groter bloemetje en daar druk je een zwart bolletje fondant in plat. Plak dit op de spookjes. Met de eetbare stift maak je vervolgens de oogjes, mondjes en bril.