



Halloween Koekjes Mummie

Bak gingerbread koekjes met de FunCakes bakmix en versier ze als mummies voor Halloween!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450 g

F10140
4,95 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
4,75 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



Wilton Douille #048 Corbeille tisser
Cardé

02-0-0162
1,69 €

Benodigdheden

- 1 ei
- 60 gram zachte ongezouten roomboter
- 55 + 60 ml water
- Bloem om te bestrooien
- FunCakes Suikerdecoratie Oogjes Rond Set/64
- 450 g FunCakes mix voor Royal Icing

Stap 1: Start met het maken van het koekjesdeeg van de Mummie Koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 gram FunCakes mix voor Koekjes zoals aangegeven op de verpakking. Maak ondertussen de 450 gram FunCakes mix voor Royal Icing volgens de aanwijzingen op verpakking.

Stap 2: Steek de koekjes uit en bak ze in de oven goudgeel

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad (tot ca. 3 mm dikte). Steek de koekjes uit en bak ze in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel. Laat de koekjes afkoelen.

Stap 3: Decoreer jouw Mummie Koekjes met de royal icing en de oogjes

Plaats de spuitmond in de spuitzak en vul deze met de royal icing. Plak de oogjes met een klein beetje icing op de koekjes. Trek daarna met de spuitzak strepen over de koekjes om de mummies te maken. Laat ze uitharden.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes