



Summerween Marmenkoekjes

Deze Summerween marmenkoekjes combineren het beste van Halloween en de zomer in één kleurrijke traktatie. Deze koekjes zijn perfect voor een Summerween feestje, een creatieve bakmiddag of als opvallende traktatie. Dankzij de gemarmerde royal icing is ieder koekje uniek en creëer je eenvoudig een verrassend effect, dat gegarandeerd de aandacht trekt op elke zomerse Halloween tafel.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
4,75 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450g

F10140
4,95 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g

F44120
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé 25x25cm pk/50

F83460
3,95 €



Wilton Rouleau à Pâtisserie Wide Glide 50cm

02-0-0197
28,19 €



Wilton Emporte-pièce Biscuit Chauve-Souris 7,8cm

02-0-0542
2,39 €



Wilton Emportepièce Biscuit Citrouille 7,9cm

02-0-0614
2,39 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Koekjes
- 450 g FunCakes Mix voor Royal Icing
- 55 ml water + extra om te verdunnen
- FunCakes Food Colour Gel Oranje
- FunCakes Food Colour Gel Roze
- FunCakes Food Colour Gel Bright Green
- FunCakes Food Colour Gel Geel
- FunCakes Food Colour Gel Paars
- 1 ei (ca. 50 g)
- 150 g ongezouten roomboter

Benodigheden

- Wilton Koekjesuitsteker Vleermuis 7,8cm
- Wilton Koekjesuitsteker Pompoen 7,9cm
- Wilton Deegroller Wide Glide 50cm
- FunCakes Bakpapier Vellen 25x25cm pk/50

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 hier pompoenen en vleermuizen 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 3: Maak de royal icing

Maak de 450 g FunCakes Mix voor Royal Icing aan met 55 ml water zoals is aangegeven op de verpakking. Als het een mooie dikke stijve icing is dan verdeel je dit over 5 schaaltes.

Verdun elk schaalte icing druppelsgewijs met water tot deze de dikte van yoghurt heeft. Voor deze icing gebruik je de 10 seconden regel: laat een beetje icing van je lepel terug in het schaalte vallen. De icing moet binnen ongeveer 10 seconden weer een glad oppervlak vormen. Duurt dit langer dan 10 seconden, voeg dan nog een paar druppels water toe. Gebeurt het sneller, dan is de icing te dun en kan deze van het koekje aflopen. Voeg in dat geval een beetje stijve icing toe totdat de juiste consistentie is bereikt.

Kleur de verdunde icing met de 5 kleurstofgels. Laat de bakjes vervolgens ongeveer 15 minuten afgedekt onder een vochtige theedoek staan. Tijdens het roeren kunnen er luchtballen in de icing ontstaan. Door de icing even te laten rusten, stijgen deze luchtballen naar de oppervlakte. Prik de luchtballen daarna voorzichtig door met een cocktailprikker. Doe je dit niet, dan kunnen de luchtballen tijdens het drogen op het koekje openbarsten. Hierdoor ontstaan kleine gaatjes in de icinglaag en wordt het resultaat minder strak en egaal.

Giet wat van alle kleuren verdunde icing op een plat bord en marmer dit even door er met een cocktailprikker doorheen te gaan. Dip de koekjes erin en laat dit 24 uur drogen.