

Spinnenkoekjes

ongeveer 10 stukken



enige ervaring gewenst

tot 40 Min.



Ingrediënten:

Voor het deeg:

150 g bloem
1 koffiel. Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
ongeveer 15 g Dr. Oetker
Vanillesuiker 1 koffielepel
50 g suiker
80 g boter of margarine
2 eidooiers

Voor de decoratie:

Dr. Oetker Topping Chocolade
1 verpakking Dr. Oetker
Zilverparels

Verwarm de oven voor (180°C elektrisch / 160°C hetelucht)

1 Bereiding:

Meng de bloem met de Dr. Oetker Backin, voeg de andere ingrediënten toe en meng tot je een glad geheel bekomt. Plaats dan het deeg in de koelkast gedurende ca. 30 min.

- 2 Steek met behulp van ronde vormpjes (of met de bovenkant van een glas) ronde cirkels uit. Leg deze op een met bakpapier bedekte bakplaat en bak deze in het midden van de voorverwarmde oven gedurende ca. 10 min. Laat de koekjes goed afkoelen.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven: 160 °C

Plaats in de oven: In het midden

Baktijd: ongeveer 10 minuten

3 Decoratie:

Kneed de Dr. Oetker Topping tot deze vloeibaar wordt. Plaats het schrijfspuitmondje op de topping om de poten van de spinnen te tekenen.



Dr. Oetker n.v

- 4 Teken daarna de kop en het lijfje van de spinnen met de topping.
Hiervoor hoef je geen spuitmondje te gebruiken. Gebruik ten slotte de Dr. Oetker Parels voor de ogen van de spinnen.

