



Koekhuisjes van koekjesdeeg

8 - 10 koekjes



Eenvoudig

up to 55 Min.



Ingrediënten:

Voor het koekjesdeeg:

1 pak Mix voor Zandkoekjes (Koopmans)
100 g roomboter of margarine (op kamertemperatuur)
1 ei (m)

Voor het versieren:

1 zakje Dr. Oetker Glazuur Wit en/of 1 zakje Roze
Dr. Oetker Regenboogfantasie en andere strooisels naar keuze
Snoepgoed naar keuze

Extra nodig:

beslagkom
mixer met deeghaken
bloem voor bestuiven
werkblad
deegroller
uitsteekvormpjes zoals rondjes, vierkantjes, hartjes
bakplaat bekleed met bakpapier
1 bak touw om de koekjes op te hangen
schaar & snijplank en een scherp mes

1 Voorbereiden:

Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 170 °C
Heteluchtoven 150 °C

2 Vet de ovenbakplaat in met boter of bakspray (bijv. Dr. Oetker) of gebruik bakpapier.

3 Koekdeeg maken:

Roer de 100 g boter zacht in een beslagkom en voeg de mix en het ei toe. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken en/of met de hand tot een samenhangend deeg.

4 Bestuif het werkblad of aanrecht met wat bloem. Rol het deeg zo gelijkmatig mogelijk uit.

5 Snijd huisjes uit het deeg. Gebruik verschillende kleine uitsteekvormpjes om bijv. ramen en deuren te maken. De uitsteekkoekjes kunnen ook gebakken.





- 6 Leg de huisjes en de resterende koekjes op de bakplaat met een tussenruimte van circa 3-5 cm. Prik met de botte kant van een satéprikker een gat in de koekhuisjes. Maak het gaatje iets groter met de satéprikker.



- 7 Koekhuisjes bakken:

Bak de koekjes in het midden van de oven in 15-20 minuten gaar en lichtbruin. De koekjes zijn zacht als ze uit de oven komen. Laat ze afkoelen totdat ze heerlijk bros zijn.



Baktijd: 15 - 20 Minuten

- 8 Versieren:

Versier het huisje met de strooisels, het snoepgoed en de resterende uitsteek koekjes. Plak deze vast met glazuur.

