

Halloween koekjes

Ingrediënten

Porties: 24

- 200g bruine basterdsuiker
- 200 gr suiker
- 4 eieren, losgeklopt
- 200g boter
- 625 gr witte bloem
- 1 eetlepel bakpoeder
- 1 theelepel baksoda
- 2 theelepels kaneelpoeder
- 1 theelepel gemalen nootmuskaat
- 225ml karnemelk
- 1 portie van je favoriete glazuur

Bereidingswijze

Voorbereiding: 30 minuten

Bereiding: 10 minuten



1. De oven voorverwarmen op 180°C/gasstand 4.
2. Klop in een grote kom de bruine en witte suiker, eieren en boter zacht. Meng door een zeef de bloem met het bakpoeder, baksoda, kaneel en nootmuskaat. Voeg afwisselend de karnemelk met de droge ingrediënten toe.
3. Rol het deeg uit tot ongeveer een kwart centimeter dik. Gebruik bebloemde Halloween-steekvormpjes, snij de koekjes uit en leg ze op een bakplaat die met bakpapier bedekt is. Rol de restjes deeg opnieuw uit om zoveel mogelijk koekjes uit te kunnen steken.
4. Bak ze 10 tot 13 minuten in een voorverwarmde oven. Haal ze uit de oven en laat afkoelen op een rooster. Smeer glazuur op de koekjes en garneer met gekleurde suiker of hagelslag.

Bron: allrecipes.nl