

## Marsepein spookjes

Voor 10 spookjes

### Baktijd en oventemperatuur:

Elektrische oven: 180 °C (voorverwarmd)

Gasoven: stand 3 (voorverwarmd)

Baktijd: ongeveer 12 minuten

### Ingrediënten:

Voor het deeg:

300 g gezeefde bloem

160 g zachte boter

100 g poedersuiker

100 g geraspte noten

1 eetlepel hazelnootpasta

1 ei

Voor de vulling:

200 g zachte boter

4 eetlepels hazelnootpasta

2 eidooiers

80 g poedersuiker

Om te beleggen:

250 g witte marsepein (rolkwaliteit)

Om te versieren:

Een beetje gesmolten chocolade



### Bereiding:

Meng de bloem met de andere ingrediënten voor het deeg in een mengkom en kneed met een mixer (kneedhaken) tot een deeg. Laat 30 minuten afkoelen.

Rol het deeg uit tot een dikte van 3 mm en snijd er 40 ronde schijfjes uit met een doorsnede van ongeveer 5 cm (het handigste is om een ronde uitsteker / koekjesvorm te gebruiken). Kneed het overige deeg terug tot een bal, rol het opnieuw uit tot een dikte van 3 mm steek nu 40 ronde schijfjes uit van ca. 3 cm doorsnede.

Leg de schijfjes op een met bakpapier beklede bakplaat en schuif ze in het midden van de voorverwarmde oven. (Ca. 12 minuten bakken). Daarna af laten koelen.

Roer voor de vulling de boter met de overige ingrediënten tot een schuimige massa.

Zet telkens 2 grote en daarop 2 kleine schijfjes op elkaar met de vulling ertussen en spuit er nog een toefje bovenop om af te sluiten. Laat deze vervolgens 1 uur afkoelen.

Rol de marsepein 2 mm dik uit op een met poedersuiker bestrooid werkvlak en steek er ronde schijven uit van 12 cm doorsnede. Leg deze over de torentjes.

Giet een beetje gesmolten chocolade in een kornetje (of gebruik een Twinkle eetbare marker) en spuit de ogen en de mond op de spookjes.

Bron: [www.oetker.be](http://www.oetker.be)