



# Beschuit met muisjes-koekjes voor de babyborrel

## Ingrediënten

140 g Koopmans Patentbloem Kristal  
90 g (gram) Boter  
100 g (gram) Witte basterdsuiker  
1 snufje(s) Zout  
1 el (eetlepels) Water  
65 g Witte chocolade  
Geboorte muisjes

## Keukenspullen

Uitsteekvormpje (rond Ø6 cm)  
Mixer met deeghaken  
Steelpan  
Eetlepel  
Mengkom  
Bakpapier

---

## 1. Voorbereiden

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

Teken op het bakpapier cirkels van ca. 8 cm (met behulp van een glas of andere ronde vorm) en keer het papier om. Leg het vel bakpapier op de bakplaat.

Schrijf 30 wensen/tekstjes op kleine papiertjes en vouw deze op.

---

## 2. Het deeg maken

Maak een mooi samenhangend deeg van de **bloem (140 g), boter (90 g), basterdsuiker (100 g)** en een **snufje zout**. Mix het geheel eerst met de deeghaken door elkaar, kneed het daarna met je handen verder. Als het te droog blijft kun je **een eetlepel water** toevoegen.

---

---

### 3. De koekjes uitrollen

Rol het deeg uit tot een plak van ongeveer 8-10 mm. Steek ongeveer 15 koekjes uit het deeg. Leg de koekjes op de bakplaat en bak ze in 15 minuten gaar en lichtbruin. Laat ze daarna op de bakplaat afkoelen.

---

### 4. De koekjes versieren

*Smelt de **witte chocolade (65 g)** au bain-marie, zodat deze niet verbrandt. Besmeer elk koekjes met wat witte chocolade en bestrooi ze daarna met **geboorte muisjes (in kleur naar keuze)**. Laat de chocolade weer hard worden en bewaar de koekjes in een koektrommel.*