Flamingo koekjes

Ingrediënten

100 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
1 Pak Koopmans Zandkoekjes
1 Stuk(s) Ei
Dr. Oetker Zachte Topping (wit)
Glittersuiker
1 Beker(s) Choco Dip bruin (Dr. Oetker)

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken (en gardes)
Bakplaat
Bakpapier
Bloem om te bestuiven
Cocktailprikker
Deegroller
Spuitzak (met spuitmondje)
Uitsteekvormpje hart

1. Voorbereiden

Roer in een beslagkom de **roomboter (100 g)** met de mixer met garden zacht en romig. Voeg de mix uit het **pak Koopmans Zandkoekjes** en het **ei (1 stuk)** toe. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken en/of met de hand tot een samenhangend zandkoekjesdeeg. Leg het koekjesdeeg 30 minuten te rusten in de koelkast. Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur. Leg bakpapier op de bakplaat. Strooi wat bloem op het aanrecht en rol hierop een gedeelte van het koekjesdeeg uit tot een lap van ongeveer 0,5 cm dik. Steek de harten uit en leg ze op de bakplaat. Herhaal dit tot al het koekjesdeeg op is. Bak de koekjes gaar en lichtbruin in 10 tot 15 minuten. Laat de koekjes helemaal afkoelen, voordat je ze van het bakpapier afhaalt.

2. Flamingo decoreren

Kneed het **Dr. Oetker Zachte Topping wit (1 zakje)** gedurende 1 minuut. Begin op het koekje aan de rechterkant met het maken van het flamingo-lijfje. Spuit eerst de contouren en vul dit op met de cookie icing. Maak vanaf onder naar boven de hals van de flamingo. Knijp iets harder zodat er wat meer icing uit spuitmondje komt en de hals wat dikker wordt. Maak op het laatst het hoofd door nog iets meer icing op dezelfde plek te spuiten. Strooi op het lijfje van de flamingo roze **glittersuiker**. Herhaal dit bij alle flamingokoekjes. Verwarm de **beker Dr. Oetker Choco Dip Bruin** in de magnetron. Verwijder deksel en aluminiumfolie volledig van het bakje. De geopende beker gedurende 1,5 minuut verwarmen bij 300 Watt (niet op het rooster van magnetron plaatsen). De chocodip goed doorroeren. Zo nodig nog een of twee keer 20 seconden opnieuw verwarmen bij 300 Watt tot de chocodip volledig vloeibaar is. Maak met een cocktailprikker stipjes voor de ogen. Doop de prikker in de chocodip en stip het hoofd aan waar het oogje mag komen. Maak de snavel door een klein beetje chocodip aan het einde van het hoofd te tekenen met de cocktailprikker die in de chocodip is gedipt.