

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Zandkoekjes
100 g (gram) Roomboter (of margarine)
1 Stukje(s) Ei
1 Pak Decoratiestiften (bijv. Dr. Oetker)
200 g (gram) Jam (naar keuze)

Keukenspullen

Bakplaat met bakpapier
Deegroller
Uitsteekvormpje (rond Ø6 cm)

1. Bereiding

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **150 graden** (hete lucht) **170 graden** (elektrische oven) **stand 2** (gasoven). Vet de ovenbakplaat in met boter of bakspray (bijv. Dr. Oetker) of gebruik bakpapier.

2. Halloween koekjes maken

Roer de **roomboter (100 g)** zacht in een beslagkom en voeg de **Koopmans Koekjesmix (1 pak)** toe. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.

Bestuif het aanrecht met wat **bloem** en rol het deeg uit. Steek cirkels uit het deeg en leg de deegplakjes met een tussenruimte van circa 2 cm op de ingevette bakplaat. Druk met een vinger kuiltjes voor de ogen en maak met de achterkant van een satéprikker de neusgaten.

Vul de oogaten met een beetje **aardbeienjam**.

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

Gebruik **deco stiften** om de neusgaten en mondjes op de koekjes te tekenen.

Tip

Doe de (aardbeien) jam in een ziplock zakje en knip een klein puntje van de hoek af. Gebruik het zakje als spuitzak om de ogen van de koekjes netjes te vullen met jam. Op deze manier krijg je strakkere en nettere koekjes voor het griezelige effect!