

## Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Cookies & Cream  
55 g (gram) Margarine  
30 ml Water  
Fondant (oranje)  
1 Doosje(s) Dr. Oetker Suikeroogjes  
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco

## Keukenspullen

Mixer met gardes  
Bakplaat met bakpapier  
Mengkom  
Deegroller  
Rond uitsteekvormpje/dop (kleiner dan de bijgeleverde uitsteekvorm)  
2 Stuk(s) Spuitzak (met glad spuitmondje)

---

## 1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven. Verwarm de oven voor. (**Elektrische oven: 170 °C / Heteluchtoven 160 °C**)

---

## 2. Koekjes bakken

Doe de **margarine (40 g)** in een beslagkom en mix deze zacht met een mixer met deeghaken.

Voeg de **koekjesmix (1 pak)** en het **water (25 ml)** water toe en meng het geheel met een mixer met deeghaken tot een kruimelig deeg. Kneed het vervolgens met de hand verder tot een soepel deeg.

Rol het deeg uit tot een plak van circa 30 bij 20 cm, gebruik hierbij eventueel een beetje bloem.

Gebruik het bijgeleverde uitsteekvormpje om plakjes uit het deeg te steken en leg ze op de bakplaat, houd circa 1 cm tussen de deegplakjes.

Steek uit de helft van de koekjes een rondje voor de buik van de pinguïns.

Bak de koekjes in 15 minuten gaar op de aangegeven temperatuur in het midden van de oven. Laat de koekjes vervolgens volledig afkoelen.

---

---

### 3. Vulling bereiden

Doe de **margarine (15g)** in een beslagkom en klop het met de mixer met gardes glad en romig. Let op! Klop het niet te luchtig. Voeg vervolgens de crèmemix en **water (5 ml)** toe. Mix gedurende 1 minuut op de laagste stand en vervolgens 2 minuten op de middelste stand tot een stevige crème.

Smeer met behulp van een mes of lepel een beetje crème aan de onderkant van een koekje, druk er vervolgens voorzichtig een koekje (waar een gat uit is gestoken) op om zo de Cookies & Cream pinguins te maken.

---

### 4. Pinguin koekjes decoreren

Boetseer van de **fondant (rolfondant oranje)** de snaveltjes en de pootjes. Decoreer de koekjes met de snaveltjes, pootjes en **suikeroogjes (1 doosje)**. Plak alles vast met de creamvulling.

Verwarm het **choco glazuur (1 zakje)** en breng vleugels aan op de koekjes met bijv. een kwastje.