Roze Halloween koeken

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans fijne cake
150 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
50 ml Melk
4 Stuk(s) Ei
1 scheutje(s) Frambozenaroma
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)
200 g (gram) Poedersuiker
3 tl. (theelepels) Water

Keukenspullen

Bakvorm (Nordic Ware - Haunted Skull Cakevorm Mini)
Boter om in te vetten
Bloem om te bestuiven
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevormpjes in met boter en bestuif de binnenkant met bloem.

2. Cakebeslag maken

Klop de **boter (150 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de mix **Koopmans Fijne Cake (1 pak)**, **melk (50 ml)** en de **eieren (4 stuks)** in een keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in een minuut tot een glad cakebeslag.

Klop het cakebeslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 3 minuten tot een luchtig cakebeslag.

3. Halloween koeken bakken

Doe het beslag in de cakevormpjes. Vul de vormpjes tot ¾. Er blijft beslag over voor nog 4 doodshoofden. Zet dit beslag even apart. Vet na de eerste ronde de bakvorm opnieuw in, bestuif met bloem en bak de laatste batch met cakejes.

Bak de koeken in 25 tot 35 minuten goudbruin, haal uit de oven en laat op een rooster afkoelen.

4. Glazuur maken

Doe de **poedersuiker (200 g)** in een kom. Roer beetje voor beetje het **water (3-4 el)** door de poedersuiker. Roer totdat er een mooie glazuur ontstaat. De glazuur is goed als deze zo dik is als magere yoghurt. Voeg naar eigen inzicht de **Dr. Oetker kleurstof rood (1 pak)** en evt. **frambozenaroma (1 scheutje)** toe.

Leg een aantal afgekoelde doodshoofden op een rooster. Leg een bord onder het rooster zodat het overtollige glazuur wordt opgevangen. Dit glazuur kan nogmaals gebruikt worden. Overgiet de hoofden en laat uitlekken.

Verzamel het glazuur en doe opnieuw in de kom. Roer dit goed en overgiet de volgende hoofden.