Sinterklaas cakejes

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Roze Koeken
140 g (gram) Boter of margarine (op kamertemperatuur)
75 ml Water
Rode kleurstof
Fondant (in verschillende kleuren)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
6 Lepel
Deegroller

1. Bereiding

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **150 graden** (hete lucht) **160 graden** (elektrische oven) **stand 2** (gasoven)

Zorg dat de boter op kamertemperatuur en zacht is. Haal de bakplaat uit de oven en plaats de vormpjes hierop. Verwarm de oven voor.

2. Sinterklaas cakejes maken

Klop de boter met de mixer in een beslagkom zacht. Voeg aan de **boter (140 g)** de koekenmix en het **water (75 ml)** toe toe en mix het geheel 2 minuten op de hoogste stand tot een glad beslag. Verdeel het beslag met 2 eetlepels of een ijsbolletjestang over de koekvormpjes (ca. 55 g).

3. Cakejes bakken

Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven en bak de Sinterklaas cakejes in ca. 25 tot 30 minuten gaar. De koeken zijn gaar als je met je vinger licht op de koek drukt en deze terugveert (let op: is heet).

Laat de cakejes goed afkoelen.

4. Sinterklaas cakejes versieren

Vul een waterkoker en breng water aan de kook. Doe de glazuurmix in een beslagkom, voeg daar het **kokende water (25 ml)** aan toe (afwegen is nauwkeuriger) en roer het geheel met een mixer op de laagste stand tot een gladde massa. Voeg rode kleurstof toe tot dat de kleur naar wens is en klop het mengsel met de mixer in 2 minuten op de hoogste stand luchtig en laat het 5 minuten rusten.

Roer de glazuurmassa goed door elkaar (geen kleurpuntjes meer zichtbaar) en verdeel dit met een lepel over de cakejes. Laat de cakejes nu nog minimaal 20 minuten staan zodat het glazuur goed droogt.

Rol diversen kleuren fondant uit en snijdt, steek of boetseer cirkels, mijters en pietenmutsjes. Of varieer met b.v. cadeautjes, een staf of een maan.

Leg het fondant op de cakejes wanneer het nog een beetje vochtig is.