# Vuurwerkkoekjes

## Ingrediënten

200 g (gram) Koopmans Zandkoekjes
110 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
Dr. Oetker Glazuur Wit
Dr. Oetker Decoratiestiften kleur
Dr. Oetker Glamour Mix
Fondant (in verschillende kleuren)

## Keukenspullen

25 Stuk(s) Satéprikker
Mixer met gardes
Uitsteekvormpje ster
Deegroller
Bakplaat

## 1. Voorbereiden

Leg de satéprikkers in een bak met water. Dit voorkomt dat de satéprikkers in de oven verbranden.

Bekleed een bakplaat met bakpapier of vet in met boter of bakspray.

## 2. Koekjesdeeg maken

Doe de **boter (110 g)** in een beslagkom en klop het met de mixer zacht en romig.

Voeg de koekjesmix toe en kneed de ingrediënten met de hand tot een samenhangend deeg of gebruik hiervoor een mixer met deeghaken.

Bestuif het aanrecht met bloem en rol het deeg uit. Rol het deeg uit tot een dikte van 4 a 5 millimeter. Laat het deeg 15 minuten opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor. **Elektrische oven 170°C / heteluchtoven 150°C**. Voorkeur voor elektrische oven!

Steek de sterren uit het deeg en leg de koekjes met 3-5 cm tussenruimte op de bakplaat. Maak de satéprikkers iets droog en steek deze in de koekjes.

Bak de koekjes in 15-20 minuten lichtbruin en gaar. Laat de koekjes afkoelen op een vlakke ondergrond.

## 3. Vuurwerkkoekjes versieren

Versier de vuurwerkkoekjes met het **glazuur**, de **fondant**, **sprinkles** en **decoratiestiften**.