Beschuit met muisjes-koekjes voor de babyborrel

Ingrediënten

140 g Koopmans Patentbloem Kristal
90 g (gram) Boter
100 g (gram) Witte basterdsuiker
1 snufje(s) Zout
1 el (eetlepels) Water
65 g Witte chocolade
Geboorte muisjes

Keukenspullen

Uitsteekvormpje (rond Ø6 cm)
Mixer met deeghaken
Steelpan
Eetlepel
Mengkom
Bakpapier

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor **(180°C elektrisch/160°C hetelucht).**

Teken op het bakpapier cirkels van ca. 8 cm (met behulp van een glas of andere ronde vorm) en keer het papier om. Leg het vel bakpapier op de bakplaat.

Schrijf 30 wensen/tekstjes op kleine papiertjes en vouw deze op.

2. Het deeg maken

Maak een mooi samenhangend deeg van de **bloem (140 g), boter (90 g), basterdsuiker (100 g)** en een **snufje zout**. Mix het geheel eerst met de deeghaken door elkaar, kneed het daarna met je handen verder. Als het te droog blijft kun je **een eetlepel water** toevoegen.

3. De koekjes uitrollen

Rol het deeg uit tot een plak van ongeveer 8-10 mm. Steek ongeveer 15 koekjes uit het deeg. Leg de koekjes op de bakplaat en bak ze in 15 minuten gaar en lichtbruin. Laat ze daarna op de bakplaat afkoelen.

4. De koekjes versieren

*Smelt de **witte chocolade (65 g)** au bain-marie, zodat deze niet verbrandt. Besmeer elk koekjes met wat witte chocolade en bestrooi ze daarna met **geboorte muisjes (in kleur naar keuze)**.*
Laat de chocolade weer hard worden en bewaar de koekjes in een koektrommel.