Dierenkoekjes met chocolade botercrème - paard

Ingrediënten

50 g (gram) Poedersuiker
150 g (gram) Roomboter (zacht)
0.25 g (gram) Zout
1 tl (theelepels) Vanille extract
1 Stuk(s) Eiwit
50 g (gram) Bloem (gezeefd)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
125 ml Melk (koud)
3 el (eetlepels) Cacaopoeder
Dr. Oetker Suikeroogjes
1 el (eetlepels) Dr. Oetker Chocolate Chips
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel
Dr. Oetker Decoratiestiften kleur

Keukenspullen

Spuitzak
Bakplaat met bakpapier
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)

1. Mini kattentongen bakken

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Doe de **poedersuiker (50 g)**, **roomboter (50 g)**, **zout (0.25 tl)** en **vanille-extract (1 tl)** in een kom en mix deze tot een romige massa. Voeg het **eiwit (1 stuk)** toe en mix opnieuw.. Voeg als laatste de **bloem (50 g)** toe en spatel alles tot een egale massa.

Doe het beslag in een spuitzak, knip een punt van de spuitzak af en spuit strepen op de bakplaat van ongeveer 6 à 7 cm lang. Houd 2 à 3 cm afstand tussen de streepjes. Spuit voor de snuit van het paard kleine rondjes. Houdt ook hier voldoende afstand.

Bak de kattentongen in 5 à 6 minuten af in het midden van de oven. Laat de bakplaat met de koekjes afkoelen.

2. Chocolade botercrème bereiden

Klop de **zachte boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met gardes in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (125 ml)**, de **cacao (3 el)** en de **mix voor de botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrême gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Doe de botercreme in een spuitzak met een kartelmondje.

3. Paardenkoekjes decoreren

Zoek twee gelijke koekjes bij elkaar om een koekje te maken. Maak op de ronde koekjes een mondje en twee neusgaten met de **donkere decoratiestift**. Spuit op de achterkant van het ronde koekje een beetje botercrème (als lijm) en druk het koekje op het hoofd van het paard.

Plak de **suikeroogjes** op het hoofd van het paard. Plak 2 **chocolate chips** als oren op het hoofd. Trek met de decoratiestiften een lijn over het hoofd om hiermee de teugel te maken.

Spuit de chocolade botercrème op het onderste koekje. Druk het bovenste koekje bovenop het onderste koekje.

Spuit als laatste een toefje tussen de oren als manen.

Maak de koekjes pas vlak voor het serveren af met botercrème, zo blijven de koekjes krokant.

> ### Decoratiestiften verwarmen
> Verwarm de decoratiestiften in een glas heet water. Zo zijn de tubes makkelijker te gebruiken.

1. Mini kattentongen bakken

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Doe de **poedersuiker (50 g)**, **roomboter (50 g)**, **zout (0.25 tl)** en **vanille-extract (1 tl)** in een kom en mix deze tot een romige massa. Voeg het **eiwit (1 stuk)** toe en mix opnieuw.. Voeg als laatste de **bloem (50 g)** toe en spatel alles tot een egale massa.

Doe het beslag in een spuitzak, knip een punt van de spuitzak af en spuit strepen op de bakplaat van ongeveer 6 à 7 cm lang. Houd 2 à 3 cm afstand tussen de streepjes. Spuit voor de snuit van het paard kleine rondjes. Houdt ook hier voldoende afstand.

Bak de kattentongen in 5 à 6 minuten af in het midden van de oven. Laat de bakplaat met de koekjes afkoelen.

2. Chocolade botercrème bereiden

Klop de **zachte boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met gardes in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (125 ml)**, de **cacao (3 el)** en de **mix voor de botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrême gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Doe de botercreme in een spuitzak met een kartelmondje.

3. Paardenkoekjes decoreren

Zoek twee gelijke koekjes bij elkaar om een koekje te maken. Maak op de ronde koekjes een mondje en twee neusgaten met de **donkere decoratiestift**. Spuit op de achterkant van het ronde koekje een beetje botercrème (als lijm) en druk het koekje op het hoofd van het paard.

Plak de **suikeroogjes** op het hoofd van het paard. Plak 2 **chocolate chips** als oren op het hoofd. Trek met de decoratiestiften een lijn over het hoofd om hiermee de teugel te maken.

Spuit de chocolade botercrème op het onderste koekje. Druk het bovenste koekje bovenop het onderste koekje.

Spuit als laatste een toefje tussen de oren als manen.

Maak de koekjes pas vlak voor het serveren af met botercrème, zo blijven de koekjes krokant.

> **Decoratiestiften verwarmen**
> Verwarm de decoratiestiften in een glas heet water. Zo zijn de tubes makkelijker te gebruiken.