

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Zandkoekjes
240 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
30 g (gram) Cacaopoeder
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
125 ml Melk
Eetbare kleurstoffen (oranje/groen/paars)
Dr. Oetker Suikeroogjes
Dr. Oetker Chocolate Chips

Keukenspullen

Mixer met gardes
Bakplaat
Bakpapier
Deegroller
Ronde uitsteker (of glas) ø 4 à 5 cm
3 Stuk(s) Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)

1. Koekjesdeeg bereiden

Doe de **boter (140 g)** in een beslagkom en klop het met de mixer zacht en romig.

Voeg de **koekjesmix (1 pak)** en de **cacaopoeder (30 g)** toe en kneed de ingrediënten met de hand tot een samenhangend deeg of gebruik hiervoor een mixer met deeghaken.

Neem twee vellen bakpapier en rol het deeg hiertussen uit tot een deegplak van 3-4 mm dikte.

Laat de deegplak 1 uur opstijven in de koelkast.

2. Koekjes uitsteken

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

Haal het deeg uit de koelkast en steek rondjes uit het deeg. Gebruik bijvoorbeeld rondjes van verschillende grootte.

Leg de koekjes op de bakplaat .

Bak de koekjes in 10-15 minuten gaar.

Lopen de koekjes uit?

Zorg dat het deeg zo koel mogelijk blijft. Zo lopen/vloeien de koekjes in de oven minder uit.

3. Botercrème bereiden

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

Voeg de **melk (125 ml)** en de **mix voor de botercrème** 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 botercrème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Verdeel de botercrème in drie gelijke delen. Voeg aan elk deel kleurstof toe totdat het de gewenste kleur heeft bereikt.

Doe de vulling in een spuitzak of verdeel het met een mes of lepel over de koekjes.

4. Sandwich cookies versieren

Spuit/smeer wat vulling op de helft van een koekje en leg hier vervolgens een ander koekje (een beetje scheef) op.

Druk de **oogjes** in de botercrème. Plak met een beetje botercrème twee **chocolate chips** als hoorntjes op de koekjes.

Laat de koekjes een nachtje opstijven in de koelkast.

1. Koekjesdeeg bereiden

Doe de **boter (140 g)** in een beslagkom en klop het met de mixer zacht en romig.

Voeg de **koekjesmix (1 pak)** en de **cacaopoeder (30 g)** toe en kneed de ingrediënten met de hand tot een samenhangend deeg of gebruik hiervoor een mixer met deeghaken.

Neem twee vellen bakpapier en rol het deeg hiertussen uit tot een deegplak van 3-4 mm dikte.

Laat de deegplak 1 uur opstijven in de koelkast.

2. Koekjes uitsteken

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

Haal het deeg uit de koelkast en steek rondjes uit het deeg. Gebruik bijvoorbeeld rondjes van verschillende grootte.

Leg de koekjes op de bakplaat .

Bak de koekjes in 10-15 minuten gaar.

Lopen de koekjes uit?

Zorg dat het deeg zo koel mogelijk blijft. Zo lopen/vloeien de koekjes in de oven minder uit.

3. Botercrème bereiden

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

Voeg de **melk (125 ml)** en de **mix voor de botercrème** 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 botercrème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Verdeel de botercrème in drie gelijke delen. Voeg aan elk deel kleurstof toe totdat het de gewenste kleur heeft bereikt.

Doe de vulling in een spuitzak of verdeel het met een mes of lepel over de koekjes.

4. Sandwich cookies versieren

Spuit/smeer wat vulling op de helft van een koekje en leg hier vervolgens een ander koekje (een beetje scheef) op.

Druk de **oogjes** in de botercrème. Plak met een beetje botercrème twee **chocolate chips** als hoorntjes op de koekjes.

Laat de koekjes een nachtje opstijven in de koelkast.