Voetbalkoekjes

Ingrediënten

100 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Zandkoekjes
1 Ei
2 el (eetlepels) Bloem
1 el (eetlepels) Poedersuiker
2 Druppel(s) Water
Dr. Oetker Rolfondant Wit
Eetbare inktstift (zwart)

Keukenspullen

Bakpapier
Mengkom
Mixer met deeghaken
Lepel
Deegroller
Karton (of dik papier)

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en leg er bakpapier op. Verwarm de oven voor (Elektrisch 170°C / Hetelucht 150°C).

Roer **roomboter (100 g)** zacht in een beslagkom en voeg de **mix (1 pak Koopmans Zandkoekjes)** en het **ei (1 stuks)** toe. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken en/of met de hand tot een samenhangend deeg. Leg het deeg 30 min. te rusten in de koelkast.

Strooi wat **bloem (2 el)** op het aanrecht en rol hierop een gedeelte van het deeg uit tot ongeveer 0,5 cm dikte. Steek de rondjes uit en leg ze op de bakplaat. Herhaal dit tot al het deeg op is.

2. Koekjes bakken

Bak de rondjes gaar en lichtbruin in 15-20 minuten. Laat daarna volledig afkoelen voordat je ze van het bakpapier afhaalt.

3. Koekjes versieren

Maak zelf een klein beetje eetbare lijm door **1 el poedersuiker** met een drupje **water** te vermengen. Voeg nog een drup water toe als het te dik is en eventueel wat extra poedersuiker als het te dun is.

Rol het **fondant** uit tot 0,5 mm dik. Steek hier rondjes uit. Plak deze met een beetje eetbare lijm op het koekje. Laat dit een paar uur drogen.

Knip een zeshoek uit stevig karton (ongeveer 1,7 cm per lijn). Leg de zeshoek van karton in het midden van het rondje fondant. Teken erom heen met de **eetbare stift**. Herhaal dit over het hele koekje. Verf de middelste zeshoek zwart en aan de zijkant de hoekjes. Als de verf te dik is, kun je dit met klein beetje water mengen. Laat de koekjes drogen.

4. Koekjes bewaren en eten

De eetbare inkt kan wat afgeven in de mond.

Bewaar de koekjes in een trommel die goed af te sluiten is. Dan blijven de koekjes nog dagen goed!