

Bakke mei pake en beppe

Resept foar smolten sniemannekoekjes



Nedich:

250 g blom, 125 g fine sûker, 1 tl kaniel, 125 g bûter, 1 aai, 2 pûdsjes wyt glazver (a 125 g), 20 wite marshmallows, 2 doaskes smarties, bakpapier, 1 pûdsje kleure dropstaafkes, 1 sjoko-dekoraasjestift, ierdbei-snoepfiters, farskhâldfoly, daairôler, rûne útstekfoarm (ûngefear 8 sm)

Smolten sniemannekoekjes yn 10 stappen:

1. Doch blom, sûker, kaniel en in mespunt sâlt yn in kom. Snij de bûter yn blokjes en foegje dy ek ta. Knyp mei de fingertoppen alles flot ta in krommelich daai (= deeg). Foegje it aai ta en knetsje (= kneed) alles ta in moai glêd daai.

2. Foarmje in bal fan it daai en meitsje dêr in platte skiif fan. Wikkelje it daai yn farskhâldfoly en lit it in oere yn de koelkast rêste. Ferwarmje de oven foar oant 175°C

3. Rôlje de skiif daai út ta in lape fan ûngefear in heale sm dikte. Stek der mei in foarmke safolle mooglik rûntsjes út, of snij sels foarmkes mei in meske (net te lyts). Lis de foarmkes in bakplaat mei bakpapier.

4. Meitsje fan de restjes in nije bal en rôlje dy wer út ta in lape. Stek dêr ek wer safolle mooglik foarmkes út.

5. Bak de koekjes yn 15 min. gear.





6. Helje de koekjes út de oven en lit se hielendal ôfkuolje.
Dit duorret ûngefear 30 min.

7. Meitsje de pakjes glazuer waarm neffens de oanwizingen op it pakje.

8. Knip mei de punt fan in skjirre in gatsje yn de marhmallows en triuw der in oranje dropstaafke yn: de noas fan 'e snieman. Tekenje mei in sjokostift in gesichtsje op de marshmallows.

9. Knetsje it pakje glazuer goed troch en knip it pakje iepen. Ferdiel it glazuer oer de koekjes.

10. Set op 'e râne fan elk koekje in sniemanneholtsje. Knoopje in heale snoepfiter as in sjaal om it holtsje. Lis trije smarties as knopen op it glazuer. Tekenje mei in sjokostift earmen. Lit it glazuer hurd wurde. Dat duorret ûngefear in oere.

Lekker ite!

