

## Gevulde surprise koekjes



Stichting MAK Blokweer  
Kloosterhout 1-2  
tel. [0229-266 344](tel:0229-266344)  
1695 JC Blokker  
[www.mak-blokweer.nl](http://www.mak-blokweer.nl)

Op de website [www.kookmutsjes.com](http://www.kookmutsjes.com) vonden wij dit leuke en feestelijke recept om samen met je kinderen tijdens deze stralende lentedag in de keuken aan de slag te gaan.

### Wat heb je nodig?

#### Koekjesdeeg

215 g roomboter  
mespuntje zout  
175 g kristalsuiker  
1 ei  
450 g bloem

#### Decoratie

zwarte fondant  
witte fondant  
suikeroogjes  
smarties  
50 g witte chocolade

#### Extra

lintjes  
doosjes

Je haalt hier ongeveer 20 / 22 gevulde koekjes uit.

### Stappenplan



#### Stap 1

Doe de zachte roomboter in een diepe kom en voeg de suiker en zout toe. Mix ze samen tot een luchtig geheel. Voeg de ei toe en mix alles weer goed samen. Voeg de bloem toe en kneed alle ingrediënten samen tot een samenhangend koekjesdeeg.



#### Stap 2

Neem wat van het koekjesdeeg (30 gram). Maak er een bol van en druk het plat. Leg het in de mini muffinbakvorm (vergeet het niet in te vetten) en werk het mooi af. Herhaal de werkwijze. Op het eind leg je er wat harde bonen op, zo blijft het koekje tijdens het bakken zijn diepte behouden.



#### Stap 3

Leg de bakvorm in een voorverwarmde oven op 175°C voor zo'n 15 tot 25 minuten of tot de mini taartjes mooi goudbruin zijn gekleurd (onderkant en zijkant). Laat het compleet afkoelen.



#### Stap 4

Stort het koekjesdeeg op een bloem bestoven werkplek en kneed het goed samen. Bestuif de deegroller met bloem en rol het deeg uit. Met behulp van een koekjes uitsteker haal je er bloemetjes uit. Plaats het op de bakplaat met bakpapier.

#### Stap 5

Leg de koekjes in een voorverwarmde oven op 180°C voor zo'n 12 minuten of wanneer de koekjes mooi kleuren aan de zijkanten. Laat de koekjes volledig afkoelen.



#### Stap 6

Vorm het schaapje met rolfondant. De kop van de schaap maak je door een stukje zwarte fondant op te rollen (kop is 4 gram). Druk het iets plat en vorm het met je handen tot een ovaal. Leg er oogjes op en druk er een snuitje op d.m.v. een tandenstoker, maak een 'Y'. Neem twee kleine stukjes van de zwarte fondant (oor is 0,50 gram). Rol het goed samen en maak er met behulp van een tandenstoker een lijn in het midden. Zie stappenfoto's. Maak de oren vast aan de kop. Nu heb je een schattige schapenkopje gemaakt.



#### Stap 7

Rol het witte fondant uit. Met behulp van een siliconen fondant patroon mat maak je er leuke figuurtjes op de fondant (je kunt deze stap ook weglaten). Haal met dezelfde koekjes uitsteker de bloemetjes vorm uit. Plaats de witte fondant op het koekje. Plaats het schapenkopje erop.

#### Stap 8

Smelt de witte chocolade au bain marie. Doe het in een spuitzak en maak er een klein knipje in.



#### Stap 9

Vul de diepe koekjes met smarties of gewenste traktatie. Spuit de buitenste lijnen in met de witte chocolade en maak het dicht met het schapenkoekje.



#### Stap 10

Maak een leuk groen lintje vast aan het schapenkoekje en verpak het koekje in cellofaan of een leuk doosje om cadeau te doen!

KLAAR!



<https://kookmutsjes.com/recept/gevulde-surprise-koekjes-voor-eid-ul-adha/>