

Uilenkoekjes

(naar een idee van Edith Van Dingenen)



Ingrediënten

- 120 g boter
- 110 g suiker
- snuifje zout
- 10 druppels amandelextract of essence
- 1 ei
- 220 g bloem
- ½ koffielepel bakpoeder
- 56 bakvaste chocolade parels
- 28 pistachenoten

Werkwijze

1. doe de boter in blokjes in de mengbeker en roer zacht
30 sec / snelheid 3
2. doe de suiker, het zout, het ei en het amandelextract in de mengbeker en meng met de boter
30 sec / snelheid 3
3. voeg de bloem en het bakpoeder bij het mengsel en kneed
30 sec / kneedfunctie
4. spatel het deeg naar beneden en kneed nog even
30 sec / kneedfunctie
5. maak een bol van het deeg, bebloem je werkoppervlak en rol uit
6. snij 30 cirkels uit (diameter 5 cm) (lichaam van de uil)

Marian Le Clef * Thermomix Advisor * ☎ 0496 622 511

✉ info@bakkenmetmarian.be  "Koken met Marian en Thermomix"
Website www.bakkenmetmarian.be



7. snij met een appelboor of een spuitmondje 60 kleine cirkeltjes uit (diameter 1 cm) (voor de ogen)



8. plak de oogjes met een beetje losgeklopt ei op het lichaam van de uil



9. duw in elk oogje een chocolade bakparel
10. in het midden duw je een pistache noot
11. met je cirkel uitsnijder duw je nu opzij de vleugeltjes in
12. onderaan duw je met een vork de pootjes in het deeg
13. bakken op 180°C gedurende 15 minuten