



Halloween hapjes

Wat heb je nodig?

- Bladerdeeg
- Cocktail worstjes
- Monchou
- Vanille
- Bosbessen of bosbessenjam
- Curry
- ei
- Poedersuiker gemengd met 1 eetlepel water tot een glazuur

Heksen stengels

Wat heb je nodig?

- Bladerdeeg
- Monchou
- Vanille
- Bosbessen of bosbessenjam
- ei
- Gemaakte glazuur



Wat moet je doen?

Meng 1 pakje monchou met 1 theelepel vanille tot het zacht en goed smeerbaar is.

Prak de bosbessen in een bakje zodat het bijna smeerbaar is.

Smeer dan de monchou mengsel een dun laagje op de bladerdeeg en smeer daaroverheen de bosbessen.



Vouw het bladerdeeg dicht en dan nog een keer en vervolgens draai de uiteinden in tegen gestelde richting zodat je een stengel krijgt.

Klop de ei los en bestrijk de stengels.

Bak ze 15 a 20 min op 180 C op de hete lucht stand.

Zijn de stengels afgekoeld kun je er wat glazuur overheen doen om wat extra te versieren.

Mini Mummies

Wat heb je nodig?

- Bladerdeeg
- Cocktail worstjes
- ei
- Poedersuiker gemengd met 1 eetlepel water tot een glazuur

Wat moet je doen?

Snij het bladje bladerdeeg in 4en en snij de het iets in zoals op de foto.
Leg het cocktailworstje in het midden en vouw de mummie dicht.



Bestrijk het met ei.

Bak ze 15 a 20 min op 180 C.

Als ze zijn afgekoeld kun je de oogjes erop plakken met wat glazuur en de mini mummies zijn klaar.

Monsters in een dekentje

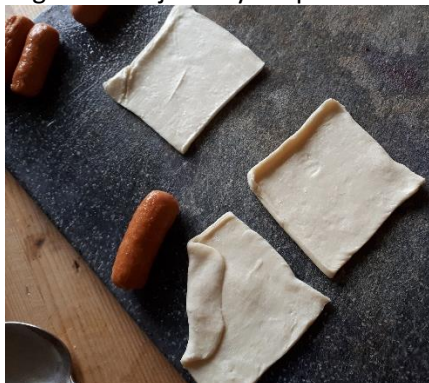
Wat heb je nodig?

- Bladerdeeg
- Cocktail worstjes
- Curry
- ei
- Poedersuiker gemengd met 1 eetlepel water tot een glazuur

Wat moet je doen?

Snij het bladje bladerdeeg in 4en en vouw 1 punt naar binnen.

Leg een beetje curry erop.



Leg het cocktailworstje in het midden en vouw het dicht.

Bestrijk het met ei.

Bak ze 15 a 20 min op 180 C.

Als ze zijn afgekoeld kun je de oogjes erop plakken met wat glazuur en de mini monster zijn klaar.