

Mug huggers recept

 ± 1.5 uur

 30 personen



Ken jij mug huggers (in het Nederlands ook wel mokkoekjes genaamd) al? Wij zagen ze steeds vaker voorbijkomen op social media en ze zijn inmiddels ook in grote winkelketens te vinden. Toch zijn zelfgemaakte mokkoekjes natuurlijk het allerlekkerst. Daarom laten wij je in dit recept zien hoe je zelf leuke mug huggers kunt maken die ook nog eens lekker smaken. Lees snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag

Wat zijn mug huggers?

Mug huggers zijn koekjes die je aan een mok kunt hangen. Ze 'knuffelen' als het ware een mok, vandaar de naam mug huggers of mokkoekjes. Doorgaans leg je een lekker koekje bij een kopje warme thee of koffie op het schoteltje, maar de mokkoekjes kun je dus aan het kopje zelf hangen. Dat ziet er super leuk uit en er zijn allerlei varianten op te bedenken. Zo kun je er bijvoorbeeld voor kiezen om een gingerbread poppetje uit te steken en zodoende te vormen dat het lijkt of hij aan het kopje hangt. Of steek gewoon koekjes uit met een stervormige uitsteker en laat de ster bovenop de mok shinen. Het is allemaal mogelijk!

Benodigheden uit onze webshop:

- 150 gram Brand New Cake Suikerbakkerspoeder;
- Snufje zout;
- Eetlepel kaneel;
- 450 gram Molen de Hoop Patentbloem + wat extra;
- 200 gram Brand New Cake Royal Icing-mix;
- Brand New Cake Kleurstof Gels in de kleuren: rood, bruin en zwart;
- 4 spuitzakken;
- 3 spuitmondjes glad RVS 2 mm;
- Brand New Cake Spuitmondje Open Ster #18;
- Plasticfolie;



- Bakpapier;
- Uitstekers;
- Bakplaat;
- Deegroller.

Overige benodigdheden:

- 250 gram ongezoeten roomboter;
- 1 ei, maat M;
- 24 milliliter water;
- Keukenmachine.

Recept

Het bakken van de mug huggers:

1. Doe de boter, zout, suikerbakkerspoeder en smaakstof in een kom.
2. Mix dit met een mixer met deeghaak op een lage stand door elkaar heen.
3. Voeg het ei toe en mix dit er goed doorheen.
4. Voeg de bloem toe en meng dit tot een mooi egaal deeg.
5. Verpak het deeg in plasticfolie.
6. Leg het deeg minimaal 1 uur in de koeling.
7. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
8. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
9. Bestuif het werkblad met bloem.
10. Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 5 millimeter.
11. Steek de koekjes uit en leg ze op de bakplaat.
12. Vorm elk koekje zodoende om een mok heen, dat het aan de mok blijft hangen.
Tip! Maak met een mesje in elk koekje een sneetje.
Tip! Dit wordt het gedeelte waarmee je de koekjes aan een mok kunt hangen.
13. Zet ze voor het bakken een kwartiertje in de koeling.
14. Bak de koekjes voor circa 15 minuten in de voorverwarmde oven.
15. Verlaag de temperatuur naar 140 graden en bak ze nog 10 minuten af.
16. Laat de koekjes afkoelen op een rooster.

Het versieren van de mokkoekjes:

1. Mix de Royal Icing-mix en het water in 8 minuten rustig door elkaar heen.
2. Zet 4 bakjes klaar en verdeel de icing over de bakjes.
Tip! Voor de zwarte icing heb je maar een klein beetje nodig.





écht alles om te bakken

- Tip!** Wanneer je een lepel met de icing omhoog houdt en de icing weer in het bakje laat glijden, moet het helemaal in de oppervlakte verdwijnen.

Mug huggers versieren of niet?

Het leuke aan de mug huggers koekjes is dat je zelf kunt bepalen of je ze versiert of niet. Je kunt ze bijvoorbeeld versieren met rolfondant, glazuur, fondantglazuur of royal icing. Je kunt er ook voor kiezen om de koekjes juist niet te versieren, ze worden er namelijk niet minder leuk om. Het is dus maar net wat je zelf wilt!

Wij hebben ervoor gekozen om de mokkoekjes in het thema Kerst te maken en te versieren met royal icing. Met de Royal Icing-mix van BrandNewCake heb je de icing namelijk binnen mum van tijd klaar. Deze icing kun je ook nog eens heel eenvoudig op kleur brengen met kleurstof gels. Geef de mug huggers weg met een foute kerstmok en een lekkere chocolade stick en je hebt een onwijs leuk kerstcadeautje om te geven aan de mensen die je liefhebt!

Ben je nog op zoek naar een leuke activiteit voor kinderen in de kerstvakantie? Maak dan deze mug huggers met ze. Het is namelijk helemaal niet lastig om de koekjes te maken en uit te steken. Bovendien is het voor kinderen heel erg leuk om hun zelfgebakken koekjes te versieren met icing, glazuur en/of eetbare strooisels. Vervolgens kun je de koekjes hangen aan een warme kop chocolademelk (met natuurlijk slagroom!) en tijdens een foute kerstfilm samen nog gezellig nagenieten. Dat wordt een super leuke dag!

Ben jij van plan om met ons recept mug huggers te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Royal Icing-mix 800g (Art.nr.: BNC00021)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Rood 35gr (Art.nr.: BNC00197)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Chocolate Bruin 35gr (Art.nr.: BNC00209)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Zwart 35gr (Art.nr.: BNC00210)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Spuitmondje Glad RVS 2mm (Art.nr.: 197500)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #18 (Art.nr.: BNC01115)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Wilton Uitstekers Kerst Assortiment Set/18 (Art.nr.: 02-O-0423)
- 1 x Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

