



Gingerbread Kerstkoekjes

Is er iets beter dan de verrukkelijke geur van kruidige gingerbread die door je keuken zweeft terwijl je jezelf helemaal in de kerstsfeer dompelt? Nou, we hebben de perfecte traktatie voor je! Deze Gingerbread Kerstkoekjes zijn niet alleen heerlijk om er zelf van te genieten, maar ook ideaal om te delen met familie en vrienden tijdens de feestdagen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour pain d'épices
500g

F11140
4,99 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal
450g

F10140
4,95 €



FunCakes Pâte à Sucre Forest Green
250g

F20175
2,85 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g

F44100
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Holly Green
30g

F44175
3,65 €



FunCakes Poudre Alimentaire
Scintillante Golden Ginger

F41095
3,99 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre
Père Noël set/12

F50300
3,83 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre
Rudolph

F50290
2,52 €



FunCakes Sprinkle Medley Noël 60g

F53090
3,29 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



FunCakes Piping Gel Transparent 350g

F54410
6,69 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



Wilton Douilles Round #003

02-0-0154
1,65 €



Wilton Emporte-Pièce Noël set/12

02-0-0424
11,99 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Gingerbread 500 g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g
- FunCakes Rolfondant Forest Green 250 g
- FunCakes Rolfondant Rood 250 g
- FunCakes Rolfondant Wit 250 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Hulstgroen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Ginger Goud
- FunCakes Suikerdecoratie Kerstman
- FunCakes Suikerdecoratie Rudolph
- FunCakes Sprinkle Medley Christmas
- FunCakes Candy Choco Parels Medium Koper
- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- FunCakes Piping Gel
- 115 ml water
- 60 g zachte ongezoeten roomboter
- 1 ei (ca. 50g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- 3x Wilton Spuitmondje #003 Rond
- 3x Wilton Standaard Adaptor/Coupler
- Wilton Uitstekers Kerstmis Set/12
- Bakpapier

Stap 1: Maak het koekjesdeeg

Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Gingerbread zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak dit daarna in plasticfolie en leg minimaal een uur in de koelkast.

Stap 2: Maak de royal icing

Maak 450 gram van de FunCakes Mix voor Royal Icing zoals is aangegeven op de verpakking. Verdun de royal icing met een eetlepel water en laat het onder een natte theedoek staan om uitdrogen te voorkomen.

Stap 3: Bak de gingerbread koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed het deeg uit de koelkast even goed soepel en rol het uit tot een dikte van ongeveer 2 mm op een met magic roll-out powder bestrooid werkblad. Steek diverse maten vormen uit. Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in een voorverwarmde oven in 10-12 minuten gaar en laat ze op het aanrecht afkoelen.

Stap 4: Kleur de royal icing

Verdeel de royal icing in 3 porties en kleur twee ervan rood en groen met de kleurgels. 1 deel laat je

wit. Doe de drie kleuren royal icing in een spuitzak met adaptor en spuitmondje #3. Decoreer diverse koekjes naar eigen inzicht met royal icing en strooisels.

Stap 5: Decoreer de koekjes

Smeer diverse koekjes in met een beetje piping gel en gebruik om de koekjes met fondant te bekleden dezelfde uitsteker als welke je voor het koekje hebt gebruikt. Decoreer de koekjes verder naar eigen inzicht met eventueel royal icing, suikerdecoraties en strooisels.

Stap 6: Geef een glans

Met de FunCakes Eetbare Glanspoeder Ginger Goud kan je een aantal koekjes goud poederen met een kwastje en en hier eventueel met royal icing op verder werken.

Stap 7: Geniet van deze heerlijke Gingerbread Kerstkoekjes en deel uit!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.