



## Gingerbread Koekjes

Klaar om in de kerst stemming te komen? Ga dan lekker aan de bak en maak je eigen Gingerbread Koekjes! Samen met familie of vrienden gezellig de koekjes versieren en af en toe stiekem een koekje eten. Als dat geen fijne kerst is!

## Boodschappenlijstje



**FunCakes Mélange pour pain d'épices  
500g**  
F11140  
4,99 €



**Wilton Adaptateur/Coupleur Standard**  
03-3139  
1,35 €



**FunCakes Perles en Sucre Medium  
Brillant Noir 80g**  
F51680  
3,59 €



**Wilton Douilles Round #003**  
02-0-0154  
1,65 €



**FunCakes Mix pour Glaçage Royal  
450g**  
F10140  
4,95 €



**Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé  
38x30cm pk/20**  
P01733  
3,95 €



**FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10**  
F85110  
3,89 €



**Wilton Emporte-pièces Métal Fêtes  
set/18**  
02-0-0423  
12,85 €

## Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Gingerbread
- 450 g FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Suikerparels 4mm Zwart Glans
- FunCakes Magic Roll-out Powder
- 115 ml water
- 60 g ongezouten roomboter
- 1 ei (ca. 50g)

## Overige benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Metalen Uitsteker Set Feestdagen Set/18
- Wilton Spuitmondje #003 Rond
- Wilton Standaard Adaptor/Coupler
- Bakpapier

## Stap 1: Maak het deeg van de koekjes

Start met het maken van de Gingerbread mix volgens de aanwijzingen op de verpakking en verpak in plastic folie. Leg vervolgens het deeg minimaal een uur in de koelkast. Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

## Stap 2: Steek de koekjes uit

Haal het deeg uit de koelkast en kneed dit even goed door. Rol het vervolgens uit op een met de roll-out powder besotven werkblad. Rol het deeg uit tot een dikte van 2-3 mm en steek hier vormpjes uit met de uitstekers. Leg deze vervolgens op de bakplaat en bak de koekjes in 10-12 minuten gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht.

## Stap 3: Bereiden van de royal icing

Start met het bereiden van de royal icing zoals beschreven op de verpakking. Verdun de icing met een klein beetje water tot het iets smeùiger wordt en de dikte heeft van chocoladepasta.

## Stap 4: Starten met decoreren

Doe de icing in een spuitzak waar je een adaptor op hebt gedaan met spuitmondje #003 en versier de afgekoelde koekjes naar wens. Laat ze tot slot opdrogen aan de lucht.

## Meer recepten zoals dit:

[Recept Gingerbread Kerstbal Koekjes](#)

[Recept Kerst Cupcakes met Gingerbread](#)

[Recept Peperkoek Kersthuisje](#)