



Gingerbread kerstbal koekjes

Decoreer je Kerstboom met prachtige zelfgemaakte koekjes! Met dit recept kun je eenvoudig prachtige gingerbread koekjes maken, die schitterend zullen staan in je boom. Versier de koekjes na het bakken met royal icing of met gouden verf. Ook leuk om samen met de kids te doen.

Boodschappenlijstje



**FunCakes Mélange pour pain d'épices
500 g**

F11140
4,99 €



**Sugarflair Peinture comestibles -Or-
E171 Free 14ml**

L126T
4,09 €



**Wilton Astuce de décoration#001
Ronde Cardée**

02-0-0132
1,65 €



**FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450
g**

F10140
4,95 €



**Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20**

P01733
3,85 €



**Wilton Comfort Grip Cutter Ornament
Xmas Bauble**

02-0-0416
4,09 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Gingerbread Koekjes
- 450 g FunCakes Mix voor Royal Icing
- Sugarflair Eetbare Verf Goud
- 1 ei
- 60 gram ongezoeten roomboter
- 60 ml water
- Bakplaat
- 60 ml water

Overige benodigheden

- Deegroller
- Decoratiekwasten
- Wilton Smitmondje #001 Rond
- Koekjesuitstekers
- Rood lint

Stap 1: Maak het deeg en rol uit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed 500 gram mix voor Gingerbread met 1 ei, 60 g boter en 60 ml water tot een stevig deeg en laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad (tot ca. 3 mm dikte). Steek de koekjes uit met de kerstbal uitsteker (inclusief ophang gaatje) en bak ze in ca. 12 minuten goudgeel. Laat de koekjes afkoelen.

Stap 2: Decoreer de koekjes

Maak de royal icing zoals aangegeven op de verpakking en vul een spuitzak met spuitmondje 1. Decoreer de helft van de koekjes met mooie patronen van icing. De rest van de koekjes beschilder je met de gouden verf en een kwastje. Als laatste doe je de lintjes door de koekjes en hang ze in je boom.

[Recept voor gingerbread mannetjes van Bakken.nl](#)