



Kerstboomkoekjes

Deze gingerbread koekjes horen eigenlijk thuis in iedere Kerstboom! Gingerbread koekjes zijn koekjes met een kruidige smaak, ideaal voor tijdens de feestdagen. De koekjes in de boom zijn gedecoreerd met royal icing.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour pain d'épices
500 g

F11140
4,24 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450
g

F10140
4,21 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,22 €

Overige benodigdheden voor kerstboom koekjes:

- 1 ei
- 60 gram roomboter
- 60 + 55 ml water

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed 500 gram FunCakes mix voor Gingerbread met 1 ei, 60 gram boter en 60ml water tot een stevig deeg en laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

Rol het deeg uit op een beetje bloem tot een dikte van circa 3 mm. Steek hier de diverse Kerst figuren uit. Maak met het spuitmondje een gaatje boven in het deeg. Bak de koekjes in circa 10-12 minuten gaar. Laat ze na het bakken afkoelen.

Zeef 450 gram FunCakes mix voor Royal Icing en meng met 55 ml water voor een royal icing in stijve consistentie. Klop de mix en het water circa 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer!

Doe het spuitmondje in de spuitzak en doe er een flinke eetlepel royal icing bij. Decoreer hier de koekjes mee zoals gewenst. Steek af en toe de zilveren suiker in de nog natte icing.

Voor de witte koekjes verdun je een deel van de icing tot yoghurt-dikte. Spuit met de dikke icing een randje op het koekje en vul dat in met de verdunde icing. Strooi er wat zilver musketzaad over.

Laat de gedecoreerde koekjes drogen en hang ze met een mooi lintje in de boom.