



Koekjesboom voor Kerst

Maak deze superleuke koekjesboom voor Kerst!
Decoreer de boom met suikerdecoraties en je hebt een echte eyecatcher op het kerstfeest!

Boodschappenlijstje



Patisserie Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal
900g

F10555
7,19 €



FunCakes Mix pour Biscuits 1kg

F10510
6,79 €

Overige benodigdheden:

- 1 ei (50 g)
- 60 g boter
- 60 + 30 ml water

Kneed van de 500 gram gingerbread mix, 1 ei, 60 gram boter en 60 ml water een stevig deeg, verpak het in plasticfolie en laat het minimaal een uur opstijven in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed het deeg uit de koeling even goed door en rol het daarna op een met magic roll-out powder bestoven werkblad uit tot een dikte van ongeveer 3 mm. Steek hier per formaat ster 3 keer dezelfde vorm uit. Leg de sterren op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de koekjes in ongeveer 12 minuten gaar. Laat ze afkoelen.

Maak de 250 gram royal icing mix aan met 30 ml water en mix dit op lage snelheid tot een dik stevig geheel. Doe dit in een spuitzak waar je een klein puntje van af knipt. Met de royal icing plak je steeds 3 dezelfde koekjes op elkaar, zorg ervoor dat de punten niet op elkaar liggen. Als laatste zet je een klein koekje met wat royal icing rechtop op de boom. Schud de verf even goed door en verf met een kwastje de punten van de koekjes iets groen. Plak met de royal icing de suikerdecoraties en de zilveren parels op de 'takken'. Als finishing touch strooi je nog een beetje suikerbakkerspoeder over de boom heen voor een sneeuw effect.