



Kerstkoekjes recept

Met Kerst mogen prachtig gedecoreerde Kerstkoekjes natuurlijk niet ontbreken! Bak verschillende formaten koekjes met de FunCakes mix voor cookies. Versier ze daarna in prachtige Kerstkleuren. Gebruik hier voor diverse uitstekers en verschillende soorten suikerparels. Ideaal om samen met kinderen te doen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1 kg

F20500
9,49 €



FunCakes Pâte à Sucre Fire Red 250 g

F20120
2,85 €



Patisse Pinceau en Bois -2cm-

P02421
2,45 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
4,75 €



Scrapcooking Rouleau à pâtisserie en bois - Noël

SC5242
14,40 €



FunCakes Colle Alimentaire 50 g

F54755
3,05 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500g
- PME Piping Gel 325g
- RD Essentials Eetbare Lijm 50g
- FunCakes Rolfondant Wit 1kg
- FunCakes Rolfondant Rood 250g
- 150 g roomboter
- 1 ei

Benodigdheden

- [Diverse Kerst uitstekers](#)
- Patisse Houten Kwastje -2cm-
- Scrapcooking Houten Deegroller met Reliëf Kerst

Stap 1: Start met het maken van het koekjesdeeg

Maak het deeg voor de koekjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Het deeg moet een uur opstijven in de koelkast voordat je het verder gaat verwerken.

Stap 2: Rol het deeg uit en steek de vormpjes uit

Strooi wat bloem op je werkblad en rol hierop het koekjesdeeg uit tot circa 0,5 cm dikte en steek de koekjes uit. Bak de koekjes in een voorverwarmde oven op 180°C in circa 12 minuten goudgeel.

Stap 3: Start met het decoreren van de koekjes

Smeer de koekjes in met wat piping gel. Rol het fondant uit op suikerbakkerspoeder en steek figuren uit met dezelfde uitsteker als je voor de koekjes hebt gebruikt. Leg het uitgestoken plakje fondant op het koekje en druk voorzichtig aan. Decoreer de koekjes met kleinere figuurtjes van fondant, gebruik hiervoor diverse Kerst uitstekers. Ook kun je op het fondant mooie figuurtjes maken met een deegroller met Kerst reliëf. Je maakt je koekjes natuurlijk helemaal af met wat suikerparels.