



Koekjes kerstboom

Een heerlijke kleurrijke koekjes kerstboom voor de Kerstdagen! De koekjes zijn gemaakt van de FunCakes mix voor Gingerbread. Leuk om samen met kinderen te maken.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour pain d'épices
500 g

F11140
4,99 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
5,49 €

Overige benodigdheden:

- 1 ei
- 60 gram boter
- 60 ml water
- Abrikozen gelei*

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed 500 gram 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 tot circa een dikte van 3mm. Steek hier de diverse maten koekjes uit. Bak de koekjes in circa 10-12 minuten gaar. Laat ze na het bakken goed afkoelen.

Rol de diverse kleuren fondant uit op een werkblad bestoven met suikerbakkerspoeder. Steek hier met dezelfde maat koekjes uitsteker sterren uit. Plaats de fondant sterren met een beetje abrikozen gelei op de koekjes.

Stapel de koekjes om er een kerstboom van te maken. Plak de koekjes aan elkaar met een dun laagje abrikozenjam.

* Zet de pot abrikozenjam in de magnetron en verwarm het op laag vermogen. Let op, de jam mag niet gaan koken, dus blijf erbij! Hang de zeef boven een schaal, doe de verwarmde jam in de zeef en druk met de bolle kant van een lepel de jam door de zeef. Voeg hier een eetlepel water aan toe en roer door.



Mede mogelijk gemaakt door Renshaw.

[De koekjes kerstboom variant van Bakken.nl](http://Bakken.nl)