



Sinterklaas Koekjes

Het Sinterklaas journaal komt er weer aan en de stoomboot van Sinterklaas is onderweg. Daarom is het de perfecte tijd om Sinterklaas koekjes te bakken! Deze heerlijke Sinterklaas koekjes zijn gemaakt door @baked.bymarisa en zijn prachtig gedecoreerd met royal icing. Maak het hoofd van sinterklaas, of zijn paard Ozosnel, of maak ze allemaal, de keuze is helemaal aan jou!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
4,75 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450g

F10140
4,95 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g

F44100
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Royal Blue 30g

F44135
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Baby Blue 30g

F44125
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,65 €



FunCakes Feutre Alimentaire Noir

F45500
3,25 €



Sugarflair Edible Droplet Paint Or 14ml

L126T
4,25 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



Wilton Douilles Round #001

02-0-0132
1,65 €



Wilton Douilles Round #002

02-0-0147
1,55 €



Patisse Emporte-pièce Rond 6cm

P01933
1,35 €



Patisse Emporte-pièce Saint-Nicolas 10cm

P01973
1,79 €



Emporte-pièces Carré set/5

K052727
16,95 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 400 g
- FunCakes Eetbare Stift Zwart
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Royal Blauw
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Babyblauw
- FunCakes Magic Roll-Out Powder (Uitrolpoeder)
- RD ProGel® Eetbare Kleurstof Gel Baby Roze
- RD ProGel® Eetbare Kleurstof Gel Perzik
- Sugarflair Eetbare Verf Goud
- 150 g (room)boter
- 1 ei (50 g)
- 55 ml water

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- Wilton Spuitmondje #001 Rond
- Wilton Spuitmondje #002 Rond
- Patisse Uitsteekvorm RVS Sinterklaas
- Patisse Koekjes Uitsteker Trouwjurk 6 cm
- Patisse Koekjes Uitsteker Rond 6cm
- Koekjes uitsteker Paarden Hoofd 8cm
- Koekjes Uitsteker Vierkant set/5
- Plasticfolie
- Mesje

De niveaus van koekjes zijn verschillend, ze variëren van makkelijk tot moeilijk. Per koekje wordt dit aangegeven.

Stap 1: Maak de koekjesdeeg

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak het deeg in plasticfolie en laat minimaal een uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Bak de koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad (tot ca. 3 mm dikte). Steek de koekjes uit, gebruik voor de volgende koekjes de volgende uitstekers:

- Cadeau koekjes (makkelijk) = koekjes uitstekers vierkant + snijd een strik op de vierkant uit het deeg
- Zak van Sinterklaas (makkelijk) = uitsteker trouwjurk, knijp bij de onderkant de punten bij elkaar voor de punten van de zak.

- Feest koekje (makkelijk) = uitsteker rond
- Sinterklaas hoofd (makkelijk) = snijd het deeg uit in een vorm van een softijsje
- Paard (moeilijk) = uitsteker paardenhoofd
- Sinterklaas met staf (moeilijk) = uitsteekvorm RVS Sinterklaas

Bak ze in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel. Laat de koekjes daarna goed afkoelen.

Stap 3: Maak de royal icing

Maak ondertussen 400 gram van de FunCakes Mix voor Royal Icing zoals is aangegeven op de verpakking. Kleur de royal icing in de verschillende kleuren die je gaat gebruiken bij het decoreren van de koekjes. Om alle koekjes te maken kleur je de royal icing baby blauw, royal blauw, geel, baby roze, rood en laat een deel van de royal icing wit.

Stap 4: Decoreer de Sinterklaas koekjes

De niveaus van koekjes zijn verschillend, ze variëren van makkelijk tot moeilijk. Per koekje wordt dit ook aangegeven.

Cadeau koekjes

Doe de baby blauwe royal icing in een spuitzak met het spuitmondje #2, dit wordt de basiskleur van het koekje. Spuit de baby blauwe royal icing tussen de randen van het koekje.

Voor de stippen

Doe de royal blauw en de baby roze royal icing in een spuitzak met het spuitmondje #2. Laat druppels van de royal icing in de nog natte royal icing vallen. Begin met één kleur diagonaal en de andere kleur ernaast.

De lint

Wacht tot de baby blauwe royal icing droog is. Zet daarna eerst een lint van boven naar beneden met de baby roze royal icing, als deze laag droog is kan je een lint van links naar rechts maken.

De strik

Als de royal icing droog is, maak je de strik boven op de cadeau met het spuitmondje #2. Spuit eerst een bolletje in het midden en laat de royal icing weer drogen. Als deze droog is, kan je de lussen van de strik maken.

Feestkoekje

Doe de baby blauwe royal icing in een spuitzak met het spuitmondje #2, dit wordt de basiskleur van

het koekje. Spuit de baby blauwe royal icing tussen de randen van het koekje.

Voor de stippen

Doe de royal blauw en de baby roze royal icing in een spuitzak met het spuitmondje #2. Laat druppels van de royal icing in de nog natte royal icing vallen. Breng de stippen willekeurig aan voor een feestelijk effect.

De decoratie pakje, mijter en staf

Maak op een bakpapiertje een Mijter of Pakje en laat deze ruim 8 uur drogen. Daarna kun je de decoratie los halen en met een druppel icing op je feest koekje plakken.

Zak van Sinterklaas

Vul een spuitzak met de gele royal icing met het spuitmondje #2. Spuit de basis laag van de zak van Sinterklaas erop en laat daarna goed drogen.

Jute structuur

Als de basis laag droog is kan je de jute structuur maken, doe dit door een paar dunne lijnen met royal icing op de zak te zetten. Smeer daarna uit met een scraper.

De strik

Vul een spuitzak met de baby roze royal icing met het spuitmondje #1. Maak hiermee de lusjes van touw op de zak als de royal icing goed droog is.

Sinterklaas hoofd

Draai het uitgestoken ijsje om zodat de ijshoorn de mijter van Sinterklaas wordt. Doe de rode, peach en witte royal icing in drie verschillende spuitzakken met het spuitmondje #2.

Maak met de rode royal icing de basis laag van de mijter, met de peach het gezicht en met de witte royal icing de baard. Laat dit daarna goed drogen.

Als de royal icing goed gedroogd is, maak je gele lijnen op de mijter. Geef Sinterklaas een neus met een druppel van de peach royal icing. Maak als daarna het eerste deel van de wenkbrauwen en snor. Als dit droog is, maak je het tweede deel. Teken als laatst de ogen op het gezicht met de zwarte eetbare stift.

Paard van Sinterklaas

Plaats de witte royal icing in een spuitzak met het spuitmondje #2, spuit de basis laag op het paard. Laat hierbij wel het deel van de haren leeg. Laat dit goed drogen.

Doe daarna een deel van de gele royal icing in een spuitzak met het spuitmondje #2 en een deel in een spuitzak met het spuitmondje #1. Spuit de gele royal icing als basis voor het haar en laat dit weer drogen. Vul ook een spuitzak met de baby roze royal icing met het spuitmondje #1.

Voor de halster maak je een dun lijntje met de baby roze royal icing. Teken daarna het oogje met de zwarte eetbare stift. Maak met de gele royal icing met het spuitmondje #1 dunne lijntjes van los haar en maak het oortje door een driehoekje met de baby roze royal icing met spuitmondje #1 op te spuiten.

Sinterklaas met staf

Vul een spuitzak met de rode royal icing met het spuitmondje #2 en een spuitzak met de witte royal icing met het spuitmondje #2.

Maak met rood de mijter en rode basis laag voor de kleding. Begin hierbij met een randje bij de mouw rechts. Als je als laatste de invulling van dit vlak bij de mouw doet is het lijntje al een beetje droog en blijf je de mouw beter zien.

Maak met wit de onderkleding. In deze stap kun je ook al de staf maken. Begin boven in het midden en draai dan een rondje naar buiten en een lijn naar beneden. Doe dit heel rustig zodat je een nette lijn krijgt.

Vul een spuitzak met de peach royal icing, met de gele royal icing en met de witte royal icing met het spuitmondje #1. Geef Sinterklaas een gezicht met de peach royal icing. Maak met geel (spuitmond 1) de lijnen op de mijter en kleding. Tegelijk kun je ook al de schoenen maken. Maak met wit de baard, snor en wenkbrauwen.

Teken met de zwarte eetbare stift oogjes op het gezicht en schilder de staf met de gouden eetbare verf.

Stap 5: Geniet zelf van deze heerlijke Sinterklaas Koekjes en deel uit!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @baked.bymarisa