



## Sneeuwpopkoekjes

Ga deze kerstvakantie gezellig koekjes bakken met de kinderen! Deze schattige sneeuwpopkoekjes zijn ideaal om samen te maken en ook nog eens heel makkelijk. Met royal icing, suikerdecoraties, suikerpareltjes en dropveters maak je de allerleukste sneeuwpopjes. Lees snel verder voor het recept en de benodigde bakspullen.

## Boodschappenlijstje



Emporte-pièce Anneau Pro Ø7cm

K095111  
5,85 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139  
1,35 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré  
38x30cm pk/20

P01733  
3,95 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110  
4,75 €



ScrapCooking Décorations En Sucre  
Lapin/Carotte set/8

SC6992  
5,99 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal  
450g

F10140  
4,95 €



FunCakes Perles en Sucre Medium  
Brillant Noir 80g

F51680  
3,59 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110  
3,89 €



FunCakes Candy Choco Pearls Large  
Matt Mix 70g

F52745  
4,15 €



FunCakes Sugar Decorations Carottes  
set/16

F50130  
2,65 €



FunCakes Candy Eyeballs set/64

F50340  
3,55 €

## Ingrediënten

- 500 g FunCakes Bakmix voor Koekjes
- 450 g FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Candy Choco Parels Large Mat Mix
- Suikerdecoratie Wortelen\*
- Suikerdecoratie Oogjes
- Suikerparels Medium Zwart Glans
- FunCakes Magic Roll-out Powder
- 150 g ongezouten roomboter
- 55 ml water
- 1 ei (ca. 50 g)
- Dropveters

## Benodigheden

- FunCakes spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #003 Rond
- Wilton Standaard Adaptor/Coupler (optioneel)
- Bakpapier
- Deegroller
- Koekjes Uitsteker Ring Pro Ø 7 cm
- Plasticfolie

\* Je hebt zoveel worteltjes nodig als je koekjes gaat maken, let hier op bij het bestellen van de suikerdecoratie. Je kunt eventueel ook worteltjes van royal icing maken door een beetje icing [oranje](#) en [groen](#) te kleuren met kleurstof.

## Stap 1: Bak de koekjes

Kneed 500 gram FunCakes Bakmix voor Koekjes met de boter en het ei tot een deeg. Verpak het koekjesdeeg in plasticfolie en laat minimaal een uur opstijven in de koelkast. Verwarm de oven ondertussen voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed het deeg uit de koelkast even soepel en rol het uit op een met Magic Roll-out Powder bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 2-3 mm. Steek met de uitsteker rondjes uit en leg ze op de bakplaat. Bak de koekjes in ongeveer 10-12 minuten goudgeel en laat ze afkoelen op het aanrecht.

## Stap 2: Maak de royal icing

Meng 450 g FunCakes Mix voor Royal Icing met 55 ml water in een mengkom. Mix met een vlingergarde of kloggardes het geheel 7-10 minuten op de laagste stand totdat de icing goed wit is en je pieken kunt trekken. Verdun daarna de icing met weinig water tot het een yoghurtdikte heeft. Voeg het water geleidelijk aan toe. Is je icing te dun dan zal het van je koekje druipen en is je icing te dik dan vloeit het niet mooi.

## Stap 3: Versier de koekjes met royal icing

Doe de verdunde icing in een spuitzak met adaptor en spuitmondje #003 en bekleed hiermee de koekjes. Laat dit aan de lucht drogen, liefst overnacht, dan weet je zeker dat de icing goed hard is

geworden. De icing wat je over hebt dek je af met een stukje plasticfolie en met daarop een natte doek.

#### **Stap 4: Maak sneeuwpopjes van de koekjes**

Knip de dropveters op maat en plak dit met wat icing vast langs de rand van het koekje. Plak twee FunCakes Candy Choco Parels Large Mat met wat icing onder de uiteindes van de dropveter. Plak de oogjes, wortelen en zwarte parels ook met wat icing vast en laat het drogen.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.