



## Gingerbread kerstbal koekjes

Decoreer je Kerstboom met prachtige zelfgemaakte koekjes! Met dit recept kun je eenvoudig prachtige gingerbread koekjes maken, die schitterend zullen staan in je boom. Versier de koekjes na het bakken met royal icing of met gouden verf. Ook leuk om samen met de kids te doen.

## Boodschappenlijstje

---



**FunCakes Mélange pour pain d'épices**  
500g  
F11140  
4,99 €



**Sugarflair Edible Droplet Paint Or 14ml**  
L126T  
4,25 €



**Wilton Douilles Round #001**  
02-0-0132  
1,65 €



**FunCakes Mix pour Glaçage Royal**  
450g  
F10140  
4,95 €



**Patisse Feuilles de Papier Sulfuré**  
38x30cm pk/20  
P01733  
3,95 €



**Wilton Comfort Grip Emporte-pièce**  
**Boule de Noël**  
02-0-0416  
4,09 €

## Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Gingerbread Koekjes
- 450 g FunCakes Mix voor Royal Icing
- Sugarflair Eetbare Verf Goud
- 1 ei
- 60 gram ongezoeten roomboter
- 60 ml water
- Bakplaat
- 60 ml water

## Overige benodigheden

- Deegroller
- Decoratiekwasten
- Wilton Smitmondje #001 Rond
- Koekjesuitstekers
- Rood lint

## Stap 1: Maak het deeg en rol uit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed 500 gram mix voor Gingerbread met 1 ei, 60 g boter en 60 ml water tot een stevig deeg en laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad (tot ca. 3 mm dikte). Steek de koekjes uit met de kerstbal uitsteker (inclusief ophang gaatje) en bak ze in ca. 12 minuten goudgeel. Laat de koekjes afkoelen.

## Stap 2: Decoreer de koekjes

Maak de royal icing zoals aangegeven op de verpakking en vul een spuitzak met spuitmondje 1. Decoreer de helft van de koekjes met mooie patronen van icing. De rest van de koekjes beschilder je met de gouden verf en een kwastje. Als laatste doe je de lintjes door de koekjes en hang ze in je boom.

[Recept voor gingerbread mannetjes van Bakken.nl](#)