



Mini koek huisjes

Deze schattige mini koek huisjes zijn ideaal geschikt om aan een beker warme chocolade melk te hangen! De koekjes, gemaakt van gingerbread, zijn gedecoreerd met royal icing. Leuk om bijvoorbeeld na een koude winterse dag lekker aan op te warmen.

Boodschappenlijstje



Patisse Poches à Douille Jetables 41cm
pk/24

02435
5,85 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



FunCakes Mix pour Biscuits 1kg

F10510
6,79 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal
900g

F10555
7,19 €

Overige benodigdheden:

- 1 ei
- 60 ml water
- 60 gram ongezoeten boter
- 60 ml water

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed 500 gram mix met 1 ei, 60 gram boter en 60 ml water tot een stevig deeg. Rol het dun uit tussen twee vellen bakpapier en laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

Teken de onderdelen van het huisje op het bakpapier en knip deze uit. Leg de onderdelen op het uitgerolde deeg en snij deze met de cutting wheel uit. Leg de onderdelen op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in circa 10-12 minuten. Laat de onderdelen afkoelen.

Zeef 500 gram mix en meng met 60 ml water voor een royal icing in stijve consistentie. Klop de mix en het water circa 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer!

Knip een klein stukje (1 cm) van de spuitzak en plaats het spuitmondje hierin. Vul de spuitzak met de icing en decoreer naar eigen inzicht het dak en de zijkanten van de huisjes. Laat alles goed drogen.

Zet als de panelen droog zijn de huisjes in elkaar met behulp van de royal icing. Laat weer drogen. Hang ze daarna aan de rand van een beker warme chocolade melk.