



⌚ ± 1.5 uur

 25 personen



Benodigdheden uit onze webshop:

- 8 gram vanillesuiker;
- 150 gram witte basterdsuiker;
- 300 gram bloem (wat extra voor het bestuiven);
- Snufje zout;
- Parelsuiker (decoratie);
- Geschaafde amandelen (decoratie);
- 100 gram Brand New Cake Royal Icing-mix;
- 75 gram Callebaut Chocolade Callets Melk;
- Kerst sprinkles;
- Vershoudfolie;
- Gekartelde uitsteker Ø 7 cm;
- Smitmond rond;
- Deegroller;
- Bakplaat;
- Bakpapier;
- Spuitzak;



- Smitmondje.

Overige benodigdheden:

- 225 gram ongezuurde roomboter;
- 1 eidooier;
- 1 losgeklopt ei;
- 12 milliliter water.

Recept

1. Doe de basterdsuiker, vanillesuiker en de boter in een kom.
2. Klop dit tot een smeuïg mengsel.
3. Roer de eidooier goed door het mengsel heen.
4. Doe het zout en de bloem ook bij de kom in.
5. Kneed dit tot een stevig koekdeeg.
6. Verpak het deeg in plasticfolie en leg het minimaal 1 uur in de koelkast.
7. Verwarm de oven voor op 190 graden (boven- en onderwarmte).
8. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
9. Bestuif het werkblad met wat bloem.
10. Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 5 millimeter.
11. Steek de koekjes uit met de uitsteker.
12. Leg de kerstkransjes op de bakplaat.
13. Steek met de kleine kant van een groot rond spuitmond een rondje uit in het midden.
14. Smeer de koekjes in met het losgeklopte ei.
15. Verdeel de parelsuiker en/of de geschaafde amandelen over de kerst koekjes heen.
16. Bak de kerstkransjes in ongeveer 15 minuten goudbruin en gaar.

Het maken van de topping:

1. Doe de Royal icing-mix en het water in een kom.
2. Mix het in 8 minuten goed door elkaar heen.
3. Bevestig een spuitmondje aan de spuitzak.
4. Doe de icing in de spuitzak.
5. Spuit de kransjes naar wens op.
6. Verdeel de kerst sprinkles over de icing.





BAKTOTAAL

- ## écht alles om te bakken

Het bewaren van de kerstkransjes

Deel jouw kerstkransjes met ons!

Verkrijgbaar in onze webshop

-



BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

