

⌚ ± 1 uur

 ± 1 uur

Three gingerbread cookies shaped like Christmas trees are displayed on a green textured background. One cookie is decorated with white icing and red and green sprinkles. Another is decorated with white icing and red and green sprinkles. The third is decorated with white icing and red and green sprinkles. A string is tied around the cookies.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Meng de koekjesmix met de boter en het ei tot een glad deeg.
3. Laat het deeg ongeveer 1 uur opstijven in de koelkast.
4. Na het uur kun je het deeg uit de koelkast halen. Bestrooi je werkblad met een beetje bloem.
5. Rol het deeg uit tot circa 3 mm dikte en steek de koekjes uit met de kerstvormen (let op: als je de koekjes in de kerstboom wilt hangen, moet je ook even een gaatje steken aan de bovenkant).
6. Bak de koekjes in circa 12 minuten gaar (tip: probeer dit eerst met 2 koekjes. Mocht het deeg erg vervormen, zet dan de oven iets heter en houdt de baktijd goed in de gaten).
7. Laat de koekjes afkoelen.
8. Tijdens het laten afkoelen van de koekjes, kun je vast de icing maken.
9. Klop 200 gram Royal Icing mix met 28 milliliter water ongeveer 8 minuten rustig door elkaar. Doe dit totdat de icing goed wit is, het niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet meer teruglopen.
10. Als de icing goed is (zie stap 9) doe je het in de spuitzak. Knip onderaan een piepklein puntje van de spuitzak af.
11. Rijg nu eventueel eerst de touwtjes door de kerstkoekjes heen.
12. Spuit mooie streepjes en stipjes op de koekjes en vergeet niet de koekjes meteen af te werken met de sprinkles en het musketzaad. Wil je de decoratie simpel houden? Smeer dan met een mes een dun laagje icing over het koekje en bestrooi met de sprinkles of het musketzaad.

Handige informatie

Deel jouw Koekjes voor in de kerstboom met ons!

Heb jij ook dit recept voor Koekjes voor in de kerstboom uitgeprobeerd? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw Koekjes voor in de kerstboom niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Royal Icing-mix 800g (Art.nr.: BNC00021)
- 1 x BrandNewCake Taartbodem en Koekjes-mix 500g (Art.nr.: BNC00618)
- 1 x Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 x Uitsteker Kerstklok 12 x 2,3 cm (Art.nr.: L1107)
- 1 x Wilton 3D Koekjesuitsteker Kerstboom Set/2 (Art.nr.: 02-O-0388)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m** (Art.nr.: SDISILPAPER)

