

Rudolph rendier koekjes met lampjes recept

 ± 2 uur

 ± 8 uur

 20 personen



Rudolf het rendier mag tijdens de kerstperiode natuurlijk niet ontbreken. Hij is immers het meest bekende rendier van de Kerstman! Om deze grote vriend met een rode neus te eren, hebben wij hele grappige rendier koekjes gemaakt mét rode lampjes als neus. Met deze kerstkoekjes zul je tijdens de feestdagen zeker punten scoren bij je familie of vrienden. Lees snel verder voor ons recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 80 gram bruine basterdsuiker;
- 250 gram patentbloem;
- 1 eetlepel speculaaskruiden;
- Snuf zout;
- 200 gram Brand New Cake Royal Icing-mix;
- Brand New Cake Kleurstof Gel Zwart en Bruin;
- Uitrollatjes;
- 3 spuitzakken;
- 3 Brand New Cake Spuitmondjes Glad #2;
- 3 Brand New Cake Elastieken Spuitzak Binders;
- Brand New Cake Eetbare Inkt Stift Zwart;
- Koekjes Uitstekerset Kerstman & Rendier;
- Penseeltje;
- Plasticfolie;
- Bakpapier;
- Bakplaat.



Overige benodigdheden:

- 110 gram ongezoeten roomboter;
- 80 gram pannenkoekstroop;
- Half ei;
- Eidooier;
- Halve theelepel gemberpoeder;
- 24 milliliter water;
- Eetbare gouden verf;
- Rode mini lampjes, of rode Smarties.

Recept

Het maken van de gingerbread koekjes:

1. Meng de bloem, speculaas, gember en zout door elkaar heen en zet dit even apart.
2. Mix in een andere kom de suiker, stroop en boter door elkaar heen.
3. Mix het ei en de eidooier er ook doorheen.
4. Kneed de bloem in 3 delen door het mengsel heen, totdat je een egaal koekdeeg hebt.
5. Verpak het koekdeeg in plasticfolie.
6. Laat het deeg minimaal 8 uur in de koeling rusten.

Het bakken van de koeken:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
3. Bestuif het werkblad met bloem.
4. Rol het deeg uit tussen de uitrol latjes tot 5 millimeter dikte.
5. Steek met de rendier uitsteker rendiertjes uit het deeg.
6. Leg de koekjes op de bakplaat.
7. Steek op de plaats waar het lampje komt een gat uit.
Tip! Zorg ervoor dat het gat iets groter is dan het lampje. Dit gaat best makkelijk met een spuitmondje.
8. Zet de bakplaat 15 minuten in de koeling.
9. Bak de koeken in 15 minuten gaar.
10. Laat de rendieren 10 minuten afkoelen op de bakplaat.
11. Leg de rendiertjes daarna op een rooster en laat ze volledig afkoelen.

Het maken van de icing:

1. Mix in 8 minuten op de laagste stand de Royal Icing-mix en het water door elkaar heen.





écht alles om te bakken

2. Druppel een beetje water bij de icing, totdat het de juiste dikte is.
3. De icing is goed als je deze met een lepel omhoog haalt en binnen 15 seconden weer in het oppervlakte verdwijnt.
4. Doe de helft van de icing in een andere bak en zet deze apart.
5. Doe de $\frac{1}{3}$ deel van de overige icing in een bakje en kleur deze zwart.
6. Kleur $\frac{2}{3}$ deel van de icing bruin.
7. Doe de spuitmondjes in de spuitzakken en knip het uiteinde af.
8. Vul de spuitzakken met de verschillende kleuren icings.
9. Bind de spuitzakken dicht met de spuitzak binders.

Het versieren van de Rudolf het rendier koekjes:

1. Kleur de onderkant van de koeken tot halverwege de beide kanten van het gat wit.
2. Maak aan de binnenkant van de oortjes een wit driehoekje.
3. Laat de icing 10 minuten drogen.
4. Kleur daarna de bovenkant van de koekjes bruin.
5. Zet witte stipjes ter hoogte van het voorhoofd.
6. Laat dit weer 10 minuten drogen.
7. Vul de hoorntjes op met de witte icing.
8. Spuit met de zwarte icing 2 ogen op de koekjes.
9. Zet met de witte icing 2 kleine stipjes (pupillen) in de ogen.
10. Laat alles een nachtje goed drogen.
11. Teken daarna met de eetbare inkt stift wenkbrauwen en een mondje op de rendier koekjes.
12. Schilder de hoorntjes goud.
13. Steek de rode lampjes in de gaten of plak er met de icing een rode smartie op.

Handige informatie

Deel jouw Rudolph rendier koekjes met lampjes met ons!

Heb jij met dit recept Rudolph rendier koekjes met lampjes gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Bruin 750gr (Art.nr.: DH82)
- 1 x BrandNewCake Speculaaskruiden 110g (Art.nr.: BNC00361)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x BrandNewCake Royal Icing-mix 800g (Art.nr.: BNC00021)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Zwart 35gr (Art.nr.: BNC00210)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Chocolade Bruin 35gr (Art.nr.: BNC00209)
- 1 x Städter Latjes t.b.v. Deeg Uitrollen Set/6 (Art.nr.: 819047)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Glad #2 (Art.nr.: BNC01106)
- 1 x BrandNewCake Elastieken Spuitzak Binders 12st (Art.nr.: BNC00641)
- 1 x BrandNewCake Zwarte Stiften eetbare inkt set/3 (Art.nr.: BNC00372)
- 1 x Koekjes Uitstekerset Kerstman & Rendier (Art.nr.: DC0255095)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

