



⌚ ± 3 uur

 ± 2 uur

 30 personen



Tijdens het sinterklaasfeest mag wat lekkers natuurlijk niet ontbreken. Deze Sinterklaas koekjes passen er dan ook perfect bij! De koekjes zijn makkelijk uit te delen als je bijvoorbeeld naar de optocht staat te kijken op straat. Zie je liever thuis voor de buis hoe de goedheiligman ons land binnenvaart? Zet ze dan op tafel neer naast een lekker kopje chocolademelk. Dat is trouwens ook heel erg leuk om te doen op pakjesavond. Lees snel verder voor ons Sinterklaas koekjes recept en ga aan de slag!

- 75 gram suikerbakkerspoeder;
- ½ eetlepel speculaaskruiden;
- 225 gram patentbloem;
- 250 gram Brand New Cake Royal Icing-mix;
- Progel rood;
- Progel oranje;
- Progel geel;
- Progel groen;
- Progel peach;
- Uitrol latjes;
- 7 Spuitzakken;
- 6 Spuitzak binders;
- 6 Spuitmondjes nr. 2;
- 1 Spuitmondje leaf;
- Koekjes Uitstekerset Lange Bladeren 3st;
- Bakpapier;



- Deegroller;
- Zwarte eetbare stift.

Overige benodigdheden:

- 125 gram ongezoeten roomboter;
- 30 milliliter water;
- Snufje zout;
- ½ ei, maat M;
- Plasticfolie.

Recept

Het maken van het koekdeeg:

1. Doe de roomboter, suikerbakkerspoeder, zout en de speculaaskruiden in een kom.
2. Mix dit op een lage stand met een mixer met deeghaken door elkaar heen.
3. Mix daarna het halve ei erdoorheen.
4. Meng ook de bloem erdoorheen, totdat je een mooi koekdeeg hebt.
5. Verpak het deeg in plasticfolie en leg het minimaal 1 uur in de koeling.
6. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
7. Pak het deeg uit de koeling.
8. Bestuif het werkblad met wat bloem.
9. Rol hierop het deeg uit tot een dikte van 5 millimeter.

Tip! Gebruik hierbij de latjes door deze aan beide kanten van het deeg te leggen en er met de deegroller overheen te rollen. Dan rol je al het deeg op dezelfde dikte.

Het bakken van de koekjes:

1. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
2. Steek met de uitstekers de koekjes uit het deeg en leg deze op de met bakpapier beklede bakplaat.
3. Snijd bij 10 koekjes een stukje van het uitgestoken koekje af om de vorm voor de mijter te krijgen.
Tip! Dit worden de mijter koekjes.
4. Zet de bakplaat met het uitgestoken deeg daarna minimaal 15 minuten in de koeling.
5. Verwarm de oven op 160 graden (heteluchtoven).
6. Bak de koekjes in 15 minuten gaar.
7. Laat de koekjes na het bakken volledig afkoelen op een rooster.





Het maken van de royal icing:

1. Meng 250 gram Royal Icing mix en 30 milliliter water door elkaar heen.
2. Klop het mengsel 8 minuten rustig door.
Tip! De icing is klaar wanneer deze goed wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen.
3. Zet 7 bakjes klaar en prepareer de spuitzakken met de spuitmondjes.
4. Verdeel de icing evenredig over de bakjes.
5. Kleur twee bakjes niet.
6. Maak de royal icing in 1 van deze 2 bakjes iets vloeibaarder door er een paar druppels water in te doen.
Tip! Gebruik niet te veel water, de royal icing moet een yoghurt dikte hebben.
7. Kleur daarna een bakje goed rood.
8. Kleur 1 bakje icing met de kleur Peach.
9. Maak de rode en perzikkleurige icing wat vloeibaarder, door er een klein beetje water doorheen te roeren.
Tip! Gebruik niet te veel water, de royal icing moet een yoghurt dikte hebben.
Tip! Wanneer je een lepel met de icing omhoog houdt en de icing weer in het bakje laat glijden, moet het helemaal in de oppervlakte verdwijnen.
10. Kleur de overige bakjes met de kleuren: oranje, groen en geel.
11. Stop de groene icing in de spuitzak waaraan het blad spuitmondje zit bevestigd.
12. Doe de andere kleuren icing in de overige spuitzakken.
13. Draai de spuitzakken dicht, vouw ze dubbel en doe er een spuitzak binder omheen.

Het maken van de mijtertjes:

1. Omlijn iets van de rand af de koekjes met de rode royal icing.
2. Vul de koekjes daarna binnen deze omlijning in met de rode icing.
3. Laat dit drogen.
4. Omlijn de buitenste rand van de koekjes met de gele icing en laat dit drogen.
5. Spuit met de gele icing ook een kruis in het midden van de koekjes.
6. Laat dit drogen.

Het maken van de Sinterklaasjes:

1. Spuit met de perzikkleurige icing de vorm van het gezicht vanaf het midden van het koekje in een half bolletje.
Tip! Dit is tot ongeveer 3/4 van het koekje.
2. Laat dit een half uur drogen.
3. Spuit met de rode icing langs de bovenkant van het gezichtje de mijter, vul deze kant van het koekje volledig op met de rode icing.





14. Teken met de eetbare zwarte stift kleur de oogjes op het gezicht van Sinterklaas.





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x RD Kleurstof ProGel Yellow 25 gram (Art.nr.: RD9446)
- 1 x RD Kleurstof ProGel Peach 25 gram (Art.nr.: PGL224)
- 6 x BrandNewCake Smitmondje Glad #2 (Art.nr.: BNC01106)
- 1 x Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st. (Art.nr.: 01733)
- 1 x Koekjes Uitstekerset Lange Bladeren 3st. (Art.nr.: DC0803027)
- 1 x BrandNewCake Zwarte Stiften eetbare inkt set/3 (Art.nr.: BNC00372)
- 1 x Städter Latjes t.b.v. Deeg Uitrollen Set/6 (Art.nr.: 819047)
- 6 x BrandNewCake Elastieken Spuitzak Binders 12st (Art.nr.: BNC00641)
- 1 x Deegroller RVS 24cm (Art.nr.: KP051)
- 1 x RD Kleurstof ProGel Leaf Green 25 gram (Art.nr.: RD9426)
- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x BrandNewCake Royal Icing-mix 800g (Art.nr.: BNC00021)
- 1 x RD Kleurstof ProGel Orange 25 gram (Art.nr.: RD9432)
- 1 x Wilton Smitmondje #352 (Art.nr.: 418-352)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 30cm Transparant 100 stuks (Art.nr.: BNC00788)

