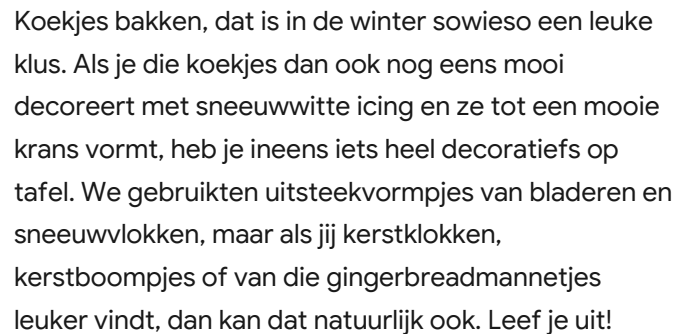




⌚ ± 2 uur

 ± 5 uur

 12 personen



De krans ziet er niet alleen leuk uit, maar is door de speculaaskruiden ook nog eens erg lekker. Om er een nette krans van te maken, is het wel belangrijk dat de koekjes even dik zijn. Met onze uitrollatjes is dat een fluitje van een cent. Houd je vooral van bakken, maar zie je jezelf al die koekjes nog niet opeten? Mooi ingepakt is dit ook een heerlijk winters cadeautje! Lees snel verder voor ons kerstkrans van koek recept en ga lekker aan de slag!

- 150 gram Brand New Cake Suikerbakkerspoeder;
- 1 eetlepel speculaaskruiden;
- 450 gram patentbloem;
- 100 gram Brand New Cake Royal Icing-mix;
- Plasticfolie;
- Uitrol latjes;
- 1 spuitzak;
- 1 spuitzakbinder;
- 1 Brand New Cake Spuitmondje #2;
- PME Koekjes Uitstekerset Sneeuwvlok;
- Koekjes Uitstekerset Bladeren Set/3;
- Bakpapier;
- Deegroller.



Overige benodigdheden:

- 250 gram ongezoeten roomboter;
- 1 ei, maat M;
- Snufje zout;
- 12 milliliter water.

Recept

Het maken van het deeg:

1. Doe de boter, zout, suikerbakkerspoeder en speculaaskruiden in een kom.
2. Mix de ingrediënten op een lage snelheid door elkaar heen.
3. Mix het ei er ook doorheen.
4. Voeg de bloem toe en kneed het geheel door tot een egaal deeg.
5. Verpak het deeg in plasticfolie.
6. Laat het deeg 1 uur in de koeling rusten.

Het bakken van de koekjes:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
3. Bestuif het werkblad met een beetje bloem.
4. Leg de uitrollatjes op het werkblad.
5. Rol het deeg uit tot een dikte van 5 millimeter.
6. Steek ongeveer 25 koekjes uit met 2 verschillende blad uitstekers.
7. Steek uit het overige deeg de ster koekjes.
8. Leg de koekjes op de bakplaat.
9. Zet de bakplaat 15 minuten in de vriezer.
10. Bak de koekjes voor 15 minuten.
11. Zet de temperatuur terug naar 140 graden.
12. Bak de koekjes nog 10 minuten.
13. Laat de koekjes na het bakken afkoelen op een rooster.

Het decoreren van de koekjes:

1. Meng in 8 minuten de Royal Icing-mix en het water door elkaar heen.
2. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.





écht alles om te bakken

3. Doe de icing in de spuitzak en bind deze dicht met een spuitzak binder.
4. Versier de sterren met de icing en laat de icing drogen.

Het maken van de kerstkrans van koek:

1. Leg blad koekjes in een ring tegen elkaar aan.
Tip! Wij hebben een ring van 14 koekjes gemaakt.
2. Spuit tussen elk koekje een beetje icing.
3. Leg bovenop deze koekjes weer een ring met blad koekjes.
4. 'Plak' de koekjes met icing vast aan de koekjes van de onderste ring.
5. 'Plak' hierboven de ster koeken vast met icing.
6. Laat de kerstkrans van koek minimaal 4 uur drogen.

Let op! Deze krans kun je niet ophangen, daar is de icing niet sterk genoeg voor.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere Kerst recepten!

Ben jij op zoek naar nog meer inspiratie voor Kerst recepten? Dan hebben wij goed nieuws voor jou! Op onze blog hebben we namelijk ruim 50 Kerst recepten verzameld. Zo vind je er een [recept voor het maken van een ster koektaart](#) en een [recept voor heerlijke gingerbread koekjes](#). Dit [recept voor een bladerdeeg kerstboom](#) is ook echt het proberen waard. [Bekijk al onze Kerst recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte kerstkrans van koek aan ons zien!

Ben jij van plan om met ons recept een kerstkrans van koek te bakken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de krans is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 × BrandNewCake Speculaaskruiden 110g (Art.nr.: BNC00361)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × BrandNewCake Royal Icing-mix 100g (Art.nr.: BNC00836)
- 1 × Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 × Städter Latjes t.b.v. Deeg Uitrollen Set/6 (Art.nr.: 819047)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Glad #2 (Art.nr.: BNC01106)
- 1 × PME Koekjes uitstekerset Sneeuwvlok set/2 (Art.nr.: SC600)
- 1 × Koekjes Uitstekerset Bladeren Set/3 (Art.nr.: DC0255165)
- 1 × Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 × Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 × BrandNewCake Elastieken Spuitzak Binders 12st (Art.nr.: BNC00641)

