Rendier koekjes recept

± 2 uur | ± 9 uur | 16 personen

Voor je het weet staat Kerst alweer voor de deur, de tijd van gezelligheid, lekkere hapjes en drankjes. Je kunt iets uit de supermarkt halen, maar iets zelf maken is toch veel leuker?! Wij hebben deze keer rendier koekjes gemaakt. Deze zijn eenvoudig te maken, dus het is zelfs leuk om dat samen met kinderen te doen. Je kunt namelijk heel gemakkelijk een gingerbread koekje omdraaien en dan heb je een rendier koekje. Super leuk dus! Ben je benieuwd hoe je zelf deze leuke rendier koekjes kunt maken? Lees dan snel verder voor ons rendier koekjes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 165 gram bruine basterdsuiker;
- 500 gram patentbloem;
- 2 eetlepels Brand New Cake Speculaaskruiden;
- EasyDrip Puur;
- Wilton grip uitsteker gingerbread;
- Bakpapier;
- Bakplaat;
- Plasticfolie;
- BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje;
- Uitrollatjes (deeg dikte 4 à 5 millimeter).

Overige benodigdheden:

- 225 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- 165 gram pannenkoekenstroop;
- Snufje keukenzout;

- 1 ei, maat M;
- 1 eidooier, maat M.

Recept

1. Meng de bloem, speculaaskruiden en zout door elkaar heen in een kom.
2. Zet daarna deze kom even apart.
3. Mix in een andere kom de suiker, stroop en boter met een deeghaak door elkaar heen.
4. Voeg het ei en de eidooier er ook aan toe.
5. Meng in 3 delen het bloemmengsel erdoorheen.
6. Meng alles goed door tot een mooi deeg.
   Tip! Het deeg is een beetje plakkerig, dit komt door de stroop.
7. Verpak het deeg in plasticfolie.
8. Leg het minimaal 8 uur in de koeling.

Het bakken van de koekjes:

1. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Strooi een beetje bloem op je werkblad.
3. Rol het deeg uit met behulp van de uitrol latjes.
4. Steek met de uitsteker de koekjes uit.
5. Leg de koekjes op de bakplaat.
6. Zet de bakplaat voor 15 minuten in de koeling.
7. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
8. Bak de rendier cookies in 15 minuten gaar.
9. Bak daarna de koekjes nog voor 10 minuten op 140 graden gaar.
10. Laat de koekjes 10 minuten afkoelen op de bakplaat.
11. Leg de lekkernijen op een rooster en laat ze volledig afkoelen.
12. Draai de gingerbread koekjes andersom (met het hoofdje naar beneden toe) zo krijg je een rendier.
13. Smelt de EasyDrip.
14. Spuit hiermee het gewei en de oren op de koekjes.
15. Plak het neusje en de oogjes vast met eetbare lijm.

Handige informatie

Hoe kun je deze rendier koekjes het beste bewaren?

Heb jij met dit recept heerlijke rendier koekjes gebakken of wil je ze alvast maken voor Kerstmis of een andere gelegenheid? Dan vind je het vast fijn om te weten hoe je de koekjes het beste kunt bewaren. Je kunt het beste

de koekjes in een luchtdichte trommel bewaren, zo blijven ze wel 4 tot 6 weken goed. Dat is toch ideaal?!

Bekijk eens andere kerst recepten!

Bij Kerstmis hoort natuurlijk iets lekkers. Op onze blog hebben wij een aantal leuke kerst recepten staan die je prima gewoon thuis (samen) kunt maken. Brownies zijn super simpel om te maken, maar smaken echt onwijs lekker. Met dit recept maak je heerlijke kerst brownies waarvan je waarschijnlijk geen genoeg kunt krijgen. Ben je op zoek naar iets hartigs in plaats van al die zoete snacks? Dan is dit recept voor hartige bladerdeeg kerstboompjes echt wat voor jou! Deze lekkernijen kun je naar wens vullen en staan ontzettend leuk op de kersttafel. Bekijk alle kerst recepten hier!

Laat jouw zelfgemaakte rendier koekjes aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf heerlijke rendier koekjes gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe deze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Basterdsuiker Bruin 750gr (Art.nr.: DH82)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × BrandNewCake Speculaaskruiden 110g (Art.nr.: BNC00361)
- 1 × EasyDrip Puur 300g** (Art.nr.: ED009)
- 1 × Wilton Grip Uitsteker Gingerbread (Art.nr.: 02-0-0414)
- 1 × Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 × Koekjes bakplaat PME 40 cm x 26 cm x 2 cm (Art.nr.: CSB114)
- 1 × Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 × BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g (Art.nr.: BNC00873)
- 1 × Städter Latjes t.b.v. Deeg Uitrollen Set/6 (Art.nr.: 819047)