

Mini koekhuisjes recept

 ± 1 uur

 ± 2.5 uur

 9 personen



Je hebt ze vast weleens voorbij zien komen, die welbekende koekhuisjes of vaak ook genoemd een gingerbread huisje. Die huisjes zijn best wel een werkje om te maken en krijg je vaak ook niet helemaal in 1 keer op. Wij hebben daarom deze keer mini koekhuisjes gemaakt. Deze kleine huisjes zijn wat gemakkelijker en sneller te maken en smaken net zo lekker als de grote variant. Uiteraard kun je helemaal je eigen draai aan deze kersthuisjes geven. Je kunt namelijk de Royal Icing eventueel nog een kleurtje geven en helemaal los gaan met het versieren van de huisjes. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze leuke mini koekhuisjes kunt maken? Lees dan snel verder voor het mini koekhuisjes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- Uitsteker Koekjeshuis 3D;
- 300 gram BrandNewCake Royal Icing-mix;
- 2 spuitzakken;
- Spuitmondjes 2 en 8;
- 450 gram patentbloem;
- 150 gram suikerbakkerspoeder;
- Deegroller;
- Latjes t.b.v. deeg uitrollen;
- Bakpapier;
- Bakplaat;
- BrandNewCake Siliconen Afdekdop Spuitmondje Set/6.

Overige benodigheden:

- 250 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 1 ei, maat M;



- Plasticfolie;
- Snufje keukenzout;
- 36 milliliter water.

Recept

1. Mix met een mixer met deeghaken op een lage stand de roomboter, suikerbakkerspoeder en zout door elkaar heen.
2. Mix daarna het ei er goed doorheen.
3. Doe daarna ook de bloem bij het mengsel.
4. Verpak het deeg in plasticfolie en leg het minimaal 1 uur in de koeling.
5. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
6. Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 5 millimeter.
Tip! Gebruik hiervoor uitrollatjes.
7. Steek met de uitsteker de koekjes uit.
8. Leg de uitgestoken koekjes op de bakplaat.
9. Zet de bakplaat 10 minuten in de koeling.
10. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
11. Haal de koekjes uit de koeling.
12. Bak de koekjes gedurende 15 minuten op 160 graden en daarna nog 10 minuten op 140 graden.
13. Laat de koekjes na het bakken volledig afkoelen op een rooster.
14. Klop 300 gram Royal Icing-mix samen met het water.
15. Mix dit op een lage snelheid voor 8 minuten.
16. Pak een spuitzak en knip de punt eraf.
17. Bevestig spuitmondje 8 aan de spuitzak.
18. Vul de spuitzak met 75 gram Royal Icing.
19. Mix de overige royal icing met nog een paar druppels water, zodat deze wat dunner wordt.
20. Doe de dunnere royal icing in een spuitzak met spuitmondje 2.
21. Plak de onderdelen van het koekhuisje aan elkaar met de royal icing in de spuitzak met spuitmondje 8.
22. Spuit op de top van het dak nog een goede laag royal icing.
23. Laat het huisje 1 uur drogen voordat je deze versiert.
24. Versier tot slot het huisje met de royal icing die in de spuitzak met spuitmondje 2 zit.
Tip! Als een zak royal icing niet gebruikt wordt, kun je deze het best met een afdekdopje aan de kant leggen om te voorkomen dat de royal icing uitdroogt.

Handige informatie



Hoe kun je deze mini koekhuisjes het beste bewaren?

Heb jij met dit recept heerlijke koekhuisjes gemaakt of ben je van plan deze te maken? Dan vind je het vast fijn om te weten hoe je deze toffe koekhuisjes het beste kunt bewaren. Royal icing blijft maximaal 2 weken goed, doe daarom de koekhuisjes in een afgedekte trommel. Zet de koekjes vervolgens op een koele, droge en donkere plek weg.

Laat aan ons jouw zelfgemaakte mini koekhuisjes zien!

Ga je zelf met dit recept mini koekhuisjes maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw baksel en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Uitsteker Koekjeshuis 3D (Art.nr.: DC0255050)
- 1 x BrandNewCake Royal Icing-mix 800g (Art.nr.: BNC00021)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Glad #2 (Art.nr.: BNC01106)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Glad #8 (Art.nr.: BNC01109)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Molen de Hoop Suikerbakkerspoeder 500gr (Art.nr.: DH306)
- 1 x Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 x Städter Latjes t.b.v. Deeg Uitrollen Set/6 (Art.nr.: 819047)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x BrandNewCake Siliconen Afdekdop Spuitmondje Set/6 (Art.nr.: BNC01292)

