

Kersthuisjes * Gingerbread house



Ingrediënten koekjes voor het huisje

- 155 g boter op kamertemperatuur
- 125 g bloedsuiker
- 1 snuifje zout
- Enkele druppels vanille-extract of koekjeskruiden
- 1 ei (M)
- 280 g bloem
- Uitsteekvorm voor huisje
- Veel snoepjes als decoratie

Werkwijze koekjes

1. Doe de boter met de bloedsuiker en vanille-extract (of koekjeskruiden) in de mengbeker en meng.
10 sec / snelheid 4
2. Voeg het ei, snuifje zout en de bloem toe en meng.
40 sec / snelheid 4
3. Haal het deeg uit de beker en kneep snel tot een bol. Verpak het deeg in folie en leg minstens 30 minuten in de koelkast.
4. Verwarm de oven voor tot 180°C.
5. Haal het deeg uit de koelkast. Bebloem een beetje het werkblad. Rol het deeg uit tot 3-4 mm. Steek met de koekjes-uitsnijders je huisje uit het deeg. Leg ze op een bakplaat en bak gedurende 10-15 minuten af in een oven op 180°C.
6. Laat afkoelen.

Ingrediënten royal icing

- 300 g suiker
- 1 eiwit
- 1 koffielepel citroensap
- kleurstoffen

Werkwijze glazuur

1. Maak poedersuiker van de suiker
1 min / snelheid 10
2. Haal 100 g poedersuiker uit de beker Voeg het eiwit en het citroensap toe en meng
20 sec / snelheid 6
3. Haal het glazuur uit de beker. Voeg beetje bij beetje poedersuiker toe tot je de juiste dikte hebt om met het glazuur te werken. Breng het glazuur over in een spuitzak. Monteer eerst het huisje. Laat dit voldoende lang drogen zodat het huisje stabiel blijft.
4. Versier daarna het huisje naar wens.

TIPS:

- Vervang de kristalsuiker door donkere suiker (cassonade).
- Voeg eventueel koeken- of speculaaskruiden toe.
- Je kan ook andere koekjes recepten gebruiken.

