

Kerstkoekjes



Ingrediënten koekjes

- 155 g boter op kamertemperatuur
- 125 g bloedsuiker
- 1 snuifje zout
- Enkele druppels vanille-extract
- 1 ei (M)
- 280 g bloem

Werkwijze koekjes

1. Doe de boter met de bloedsuiker en vanille-extract 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 leuke koekjes-uitsnijders je koekjes uit het deeg. Leg ze op een bakplaat en bak gedurende 10-15 minuten af in een oven op 180°C.
6. Laat afkoelen.
7. Bewaar in een koekjesdoos.

Ingrediënten glazuur

- 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. Verdeel het glazuur in kommetjes en kleur met de gewenste kleurstoffen. Breng het glazuur in spuitzakjes over en versier de koekjes naar wens. Laat voldoende lang uitharden (enkele uren!)

TIPS:

- Vervang de kristalsuiker door donkere suiker (cassonade).
- Voeg eventueel koeken- of speculaaskruiden toe.

