

# de leukste taarten shop



## Gingerbread Koekhuisje

Een Gingerbread house maken is altijd erg leuk om te doen als kerstactiviteit! Met dit recept maak je heel gemakkelijk dit schattige Gingerbread Koekhuisje met de Scrapcooking Koekjes uitstekers, samen met familie of vrienden. Perfect om te gebruiken als kerst versiering, maar natuurlijk ook om van te genieten met je gasten tijdens de feestdagen!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Gingerbread 500g

F11140  
€ 4,99



FunCakes Mix voor Royal Icing 450g

F10140  
€ 4,95



FunCakes Fondant Multipack Pastel Colours 5x100g

F20355  
€ 7,49



FunCakes Candy Choco Pearls Large Matt Mix 70g

F52745  
€ 4,15

# de leukste taarten shop



FunCakes Sprinkle Medley Frosty 65g

F51375  
€ 3,29



FunCakes Sprinkle Medley Joyfull 65g

F52895  
€ 3,29



FunCakes Piping Gel Transparant 350g

F54410  
€ 6,69



ScrapCooking Koekjesuitsteker  
Peperkoekhuisje set/5

SC3975  
€ 13,19



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110  
€ 3,89



Wilton Standaard Adapter/Koppelstuk

03-3139  
€ 1,35



Wilton Spuitmondje Round #002

02-0-0147  
€ 1,55



Wilton Spuitmondje Open Star #021

02-0-0150  
€ 1,65



Dr. Oetker Bakkwast met Houten  
Handvat 19,5x2,4cm

DRO1638  
€ 3,49



## **Ingrediënten**

- FunCakes Bakmix voor Gingerbread 500 g
- FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Rolfondant Multipack Pastel Kleuren
- FunCakes Candy Choco Parels Large Mat Mix
- FunCakes Sprinkle Medley Joyful
- FunCakes Sprinkle Medley Frosty
- FunCakes Suikerhartjes Roze
- FunCakes Transparante Piping Gel
- 60 ml + 55 ml water
- 60 g boter
- 1 ei

## **Benodigdheden**

- Scrapcooking Koekjesuitsteker Gingerbread House Set/5
- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Spuitmondje #021 Open Star
- Wilton Spuitmondje #002 Rond
- Wilton Standaard Adaptor/Coupler
- Dr. Oetker Bakkwast met Houten Handvat 19,5x2,4 cm

## **Stap 1: Maak het deeg van de FunCakes Gingerbread mix**

Maak de FunCakes Bakmix voor Gingerbread zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak het deeg daarna in vershoudfolie en laat een uur rusten in de koelkast.



## **Stap 2: Kneed en rol de gingerbread deeg**

Haal het deeg uit de koelkast en kneed het deeg vlug door. Bestrooi je werkblad met bloem en rol het deeg uit met de Wilton rolstok tot een dikte van ongeveer 3 mm.

## **Stap 3: Steek de koekjes uit**

Verwarm eerst de oven voor op 180 graden (heteluchtoven 160). Steek daarna de gingerbread koekjesdeeg uit met alle onderdelen van de Scrapcooking Koekjesuitsteker Gingerbread House set. Leg de uitgestoken koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier en bak de koekjes in ongeveer 12-16 minuten goudbruin. Laat daarna de gingerbread koekjes plat op een afkoelrek afkoelen.

## **Stap 4: Rol het FunCakes Rolfondant uit**

Laat het fondant eerst op omgevingstemperatuur komen voor verwerking. Kneed het fondant stevig door totdat deze glad en elastisch is. Bestrooi het werkblad met een klein beetje suikerbakkerspoeder of bloem en rol het fondant met de rolstok van Wilton uit tot een egale ronde vorm (2-3 mm dik). Draai het fondant telkens een kwartslag om plakken te voorkomen. Doe dit met elke kleur die je wilt gebruiken.

## **Stap 5: Bekleed de gingerbread koekjes met fondant**

Steek het fondant uit met de gingerbread house uitstekers van Scrapcooking. Smeer daarna alle onderdelen van het huisje licht in met wat FunCakes Piping Gel en bekleed ze met de FunCakes Pastel Fondants hoe je maar wilt.



### **Stap 6: Maak de FunCakes mix voor Royal Icing**

Maak 450 gram Royal Icing Mix van FunCakes aan met 55 ml water zoals op de verpakking staat aangegeven. Doe de royal icing in een spuitzak met een adapter in spuitmondje #002 van Wilton.

Dit kan je gemakkelijk doen door eerst de Wilton adapter los te draaien en deze in een spuitzak te doen. Knip daarna het puntje af en doe het spuitmondje op de adapter. Als laatst draai je de spuitzak weer vast. Doe daarna de spuitzak in een glas en vouw de bovenkant om het glas heen. Vul daarna je spuitzak gemakkelijk met de royal icing.

### **Stap 7: Decoreer de gingerbread koekhuisje**

Spuut met royal icing met het spuitmondje #002 een lintje op de kerstboom koekjes en strooi de FunCakes Sprinkle Medley Joyful op de koekjes.

Zet de spuitmondje Wilton #021 op de adapter en decoreer de onderdelen van het gingerbread koekhuisje met royal icing, de FunCakes Sprinkle Medley Frosty, de FunCakes Sprinkle Medley Joyful en de FunCakes Suikerhartjes Roze naar eigen wens. Laat de gingerbread koekjeshuis goed drogen als je klaar bent met decoreren.

### **Stap 8: Zet het Gingerbread Koekjeshuisje in elkaar**

Zet het huisje in elkaar door de onderdelen met royal icing aan elkaar te plakken. Decoreer daarna verder naar wens.



**Stap 9: Zet je Gingerbread Koekhuisje neer als kerstversiering of geniet er gelijk van met een kopje koffie of thee!**