

de leukste taarten shop



Pastel koekjes voor de Kerst

Volg de stap voor stap instructies in dit recept en maak prachtige pastel koekjes voor de Kerst! De koekjes zijn gemaakt met de FunCakes mix voor Cookies en daarna gedecoreerd met gekleurde royal icing. Deze koekjes staan prachtig op een mooi gedecoreerde tafel.

Boodschappenlijstje



Patisse Wegwerp Spuitzakken 41cm

pk/24

02435

€ 5,85

de leukste taarten shop

Overige benodigdheden:

- 150 gram roomboter
- 1 ei
- 1 eetlepel gestampte muisjes
- 60 ml water
- Diverse koekjes uitstekers
- 2 schaaltes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed 500 gram mix, 150 gram boter en 1 ei tot een deeg. Kneed er daarna een eetlepel gestampte muisjes doorheen. Laat het deeg in de koelkast een uur opstijven. Rol een plak van de koekjesdeeg van ongeveer een halve cm dik en steek hier vormpjes uit. Bak de koekjes in circa 12 minuten.

Zeef 500g mix en meng met 60ml water voor de Royal Icing. Klop de mix en het water ca. 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer! Knip van een spuitzak een klein puntje van de onderkant, zodat het puntje van het spuitmondje eruit komt. Doe de stijve icing in de spuitzak en spuit op elk koekje een soort dijkje helemaal langs de rand van de koekjes. Vervolgens spuit je in het koekje met dezelfde stijve icing een kerstboom of een strik of iets anders. Laat dit drogen.

Neem twee schaaltes en doe in elk bakje wat stijve icing. Maak een bakje roze en een grijs en roer vervolgens door elk bakje wat water totdat de icing de dikte van yoghurt heeft. Vul een spuitzak met de dunne icing. Knip een heel klein puntje van de zak en laat voorzichtig de dunne icing invloeien op het koekje. Zorg ervoor dat je het dijkje niet breekt! Dit laat je vervolgens goed drogen.

de leukste taarten shop

Spuit met stijve icing nog een extra randje op de kerstboom en de strik. Spuit met de dunne icing nog wat kerstballetjes op de boompjes. Als de icing droog is, geef je ze nog een mooi glanslaagje met de lustre spray.