

# de leukste taarten shop



## Gingerbread Koekjes

Klaar om in de kerst stemming te komen? Ga dan lekker aan de bak en maak je eigen Gingerbread Koekjes! Samen met familie of vrienden gezellig de koekjes versieren en af en toe stiekem een koekje eten. Als dat geen fijne kerst is!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Gingerbread 500g

F11140  
€ 4,99



Wilton Standaard Adapter/Koppelstuk

03-3139  
€ 1,35



FunCakes Mix voor Royal Icing 450g

F10140  
€ 4,95



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm  
pk/20

P01733  
€ 3,95

# de leukste taarten shop



FunCakes Suikerparels Medium  
Glanzend Zwart 80g

F51680  
€ 3,59



Wilton Smitmondje Round #003

02-0-0154  
€ 1,65



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110  
€ 3,89



Wilton Metalen Koekjesuitstekers  
Feestdagen set/18

02-0-0423  
€ 12,85



## **Ingrediënten**

- 500 g FunCakes Mix voor Gingerbread
- 450 g FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Suikerpereels 4mm Zwart Glans
- FunCakes Magic Roll-out Powder
- 115 ml water
- 60 g ongezoeten roomboter
- 1 ei (ca. 50g)

## **Overige benodigdheden**

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Metalen Uitsteker Set Feestdagen Set/18
- Wilton Spuitmondje #003 Rond
- Wilton Standaard Adaptor/Coupler
- Bakpapier

## **Stap 1: Maak het deeg van de koekjes**

Start met het maken van de Gingerbread mix volgens de aanwijzingen op de verpakking en verpak in plastic folie. Leg vervolgens het deeg minimaal een uur in de koelkast. Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

## **Stap 2: Steek de koekjes uit**

Haal het deeg uit de koelkast en kneed dit even goed door. Rol het vervolgens uit op een met de roll-



out powder besotven werkblad. Rol het deeg uit tot een dikte van 2-3 mm en steek hier vormpjes uit met de uitstekers. Leg deze vervolgens op de bakplaat en bak de koekjes in 10-12 minuten gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht.

### **Stap 3: Bereiden van de royal icing**

Start met het bereiden van de royal icing zoals beschreven op de verpakking. Verdun de icing met een klein beetje water tot het iets smeùiger wordt en de dikte heeft van chocoladepasta.

### **Stap 4: Starten met decoreren**

Doe de icing in een spuitzak waar je een adaptor op hebt gedaan met spuitmondje #003 en versier de afgekoelde koekjes naar wens. Laat ze tot slot opdrogen aan de lucht.

### **Meer recepten zoals dit:**

[Recept Gingerbread Kerstbal Koekjes](#)

[Recept Kerst Cupcakes met Gingerbread](#)

[Recept Peperkoek Kersthuisje](#)