



Bakken maar!

Rijntje is gek op kerst én op snoepen! Daarom gaat Rijntje de keuken in om Kerstboomkoekjes te maken. Doe je mee?

Ingrediënten

Voor het beslag

- 2 eieren
- 4 eetlepels keukenstroop
- 300 gram bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel kaneel
- 100 gram koude roomboter
- 100 gram lichtbruine basterdsuiker

Voor de versiering

- 2 eiwitten
- 1 theelepel citroensap
- 250 gram poedersuiker
- Evt. levensmiddelen-kleurstoffen
- Taartdecoratie van dokter Oetker

Keukenspullen

- Bakpapier
- Kerstuitsteekvormpjes of kartonnen kerstfiguurtjes
- Gekleurde lintjes
- Handmixer met deeghaken en gardes



Bereiding kerstboomkoekjes

1. In een kommetje eieren loskloppen met stroop. Bloem, bakpoeder, mespunt zout, gemberpoeder, kaneel en bruine suiker boven een ruime kom zeven. Boter erdoor mengen. In het midden een kuiltje maken en hierin driekwart van het eimengsel schenken. Met de handen of met een mixer met deeghaken snel tot een samenhangend deeg kneden. Indien nodig ook de rest van het eimengsel toevoegen. Wordt het deeg te plakkerig, dan juist wat extra bloem toevoegen. De kom afdekken en het deeg minimaal een half uur in de koelkast laten rusten.
2. Oven voorverwarmen op 170°C. De bakplaat bekleden met bakpapier. Het werkvlak en de deegroller bestuiven met bloem. Het deeg uitrollen tot een lap van ongeveer 5 mm dikte.
3. Met behulp van de vormpjes figuurtjes uit het deeg steken of snijden. De figuurtjes met een paletmes of kaasschaaf op enige afstand van elkaar op de bakplaat leggen. Afsnijdsels telkens opnieuw tot deeg kneden, uitrollen en snijden. Aan de bovenkant van alle figuurtjes met behulp van een puntig mesje kleine gaatjes maken (om er later een lintje door te halen zodat ze in de kerstboom kunnen hangen.)
4. De koekfiguurtjes in het midden van de oven in 20 minuten gaar en lichtbruin bakken. De koekjes 10 minuten laten afkoelen, met een paletmes of kaasschaaf voorzichtig op een rooster leggen en verder laten afkoelen.
5. Voor het glazuur: in een kom eiwitten met de handmixer schuimig kloppen. Citroensap en vervolgens geleidelijk poedersuiker toevoegen. Blijven kloppen tot mengsel dik en romig is.
6. De koekfiguurtjes bestrijken met glazuur en versieren met decoratiemateriaal. Het glazuur droog en hard laten worden, lintjes door de figuurtjes rijgen en koekjes in kerstboom hangen.

BRON: Albert Heijn – Allerhande

<https://www.ah.nl/allerhande/recept/R-R458702/kerstboomkoekjes>

Rijntje Club



Meer van dit? Kom bij de Rijntje Club en ontvang maandelijks Rijntje Post met leuke dingen om te doen thuis en in Leidsche Rijn Centrum!

leidscherijncentrum.nl/rijntje