

De leukste kerstkoekjes maak je zelf!



Ingrediënten (voor 40 koekjes)

- bloem 675 g
- bakpoeder 2 tl
- kandisuiker 400 g
- boter 175 g
- ei 1
- speculaaskruiden
- 1 el zoutsnuifje

Bereidingswijze koekjes

- Meng alle ingrediënten met 90 à 100 milliliter water (voor 40 koekjes) tot een soepel deeg. Laat dit afgedekt 30 minuten opstijven in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Rol het deeg 0,5 cm dik uit. Steek of snij de vormpjes uit. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Zet de bakplaat 10 tot 15 minuten in de oven.

Ingrediënten voor het glazuur

- poedersuiker 150 g
- citroensap (enkele druppels)
- voedingskleurstof

Bereidingswijze voor het glazuur

- Meng de poedersuiker met 2 eetlepels water en het citroensap tot een gladde massa. Verdeel over verschillende potjes: zo kun je verschillende

kleuren maken. Voeg er een mespuntje kleurstof naar keuze aan toe en roer goed tot je een homogene kleur krijgt.

- Vul een papieren spuitzakje met het glazuur, rol het dicht en knip een klein puntje af.
- Versieren maar!

Smakelijk!