



December 2023

Geglazuurde (kerst)koekjes

Geglazuurde (kerst)koekjes

Ingrediënten:

- 300 g tarwebloem
- 150 g fijne kristalsuiker
- 8 g vanillesuiker
- 250 g ongezouten roomboter
- 1 middelgroot ei
- 200 g poedersuiker
- 5 el kraanwater



Dit heb je ook nodig:

- plasticfolie
- bakpapier
- deegroller
- uitsteekvorm (ster)

Bereidingswijze:

1. Zeef de bloem boven een kom en meng de kristalsuiker en de vanillesuiker erdoor.
2. Snijd de boter in blokjes en leg ze in de kom.
3. Snijd met twee messen kruislings door het bloemmengsel, tot de boterstukjes heel klein zijn.
4. Splits het ei en voeg de dooier toe aan het bloemmengsel.
5. Kneed de massa met koele handen snel tot een samenhangend deeg.
6. Vorm een deegbal en leg deze, verpakt in plasticfolie, 30 min. in de koelkast.
7. Verwarm de oven voor op 175 °C.
8. Bestuif het werkvlak en de deegroller met bloem en rol het deeg uit tot een lap van 5 mm dik.
9. Steek met een vormpje (kerst)figuurtjes uit het deeg.
10. Leg de koekjes op enige afstand van elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat.
11. Bak de koekjes in het midden van de oven in 15-20 min. lichtbruin en gaar.
12. Neem de bakplaat uit de oven en prik eventueel met een dikke breinaald of Chinees eetstokje een gaatje in elk koekje, zodat ze kunnen worden opgehangen.
13. Til het bakpapier met de koekjes van de warme bakplaat (anders gaat het bakproces door) en laat de koekjes minstens 30 min. afkoelen.
14. Bewaar de koekjes tot gebruik in een luchtdichte trommel.
15. Roer de poedersuiker met het water tot een glazuur.
16. Bestrijk de bovenkant van de koekjes met glazuur en laat het hard worden.
17. Rijg eventueel een stukje keukentouw of lint door elk koekje om ze in de kerstboom te hangen.