

Kerstkoekjes bakken

Wat heb je nodig?

voor 30 – 40 koekjes

- 250 gram bloem
- 125 gram suiker
- 1 zakje vanillepoeder
- 150 gram roomboter
- Bakpapier

Wat moet je doen?

1. Leg bakpapier op een bakplaat.
2. Verwarm de oven voor op 175 graden.
3. Meng de bloem, suiker en vanillesuiker.
4. Voeg nu de boter toe en snijd deze met 2 messen in kleine blokjes.
5. Kneed er een samenhangend deeg van (kan met de hand).
6. Laat de deegbal, in plasticfolie gerold, minimaal een half uur in de koelkast koelen.
TIP: Je kunt het ook al een dag van tevoren maken.
7. Bestuif de aanrecht met bloem.
8. Rol het deeg uit met een deegroller die ook met bloem bestoven is tot ongeveer 0,5 cm dik.
9. Steek kerstfiguurtjes uit (zie hieronder) en leg ze op het bakpapier, 2 cm uit elkaar.
10. Laat de koekjes in het midden van de oven 15 - 20 minuten bakken.



TIP: Maak je moeder blij door nu alvast even op te ruimen!



Weet je nog? Door iemand blij te maken, maak je ook Jezus blij.



Koekjes versieren

Wanneer de koekjes uit de oven komen, leg je ze met het bakpapier op een rooster.
Als ze afgekoeld zijn, kun je ze op een groot bord of plank gaan versieren.

Wat heb je nodig?

Voor glazuur:

100 gram poedersuiker

1 eetlepel water of limonadesiroop

Andere versiering:

Babymuisjes, hagelslag,
vruchtenhagel of poedersuiker

Glazuur maken

1. Doe het poedersuiker in een glas
2. Doe er voorzichtig een klein beetje vloeistof bij
3. Roer goed door
4. Als de glazuur nog te dik is, een beetje meer vloeistof
5. Te dun geworden? Doe dan poedersuiker erbij.

