



Kerstboom koekjes

Maak voor de Kerstdagen deze prachtige Kerstboom koekjes met de FunCakes mix voor Cookies. Eerst maak je eenvoudig het deeg, waarna je de Kerstbomen gemakkelijk uitsteekt met de Wilton uitsteker. Na het bakken versier je ze met witte cookie icing en mooie zilveren parels.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500 g

F10110
€ 4,75



FunCakes Suikerparels Medium
Metallic Zilver 80 g

F51675
€ 4,79



FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g

F10140
€ 4,95



Overige benodigdheden voor 25 koekjes:

- 150 gram roomboter
- 1 ei
- Een beetje bloem

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix met 150 gram roomboter en 1 ei tot een deeg. Laat het minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot circa 0,5 cm dikte. Steek de kerstbomen uit en bak ze in circa 12 minuten goudgeel.

Verwarm de Wilton Cookie Icing in de magnetron, zodat deze goed vloeibaar is. Maak nu met de icing de lijnen van de kerstboom. Plaats direct de zilveren parels op de icing. De cookie icing droogt namelijk in circa 45 seconden.

Laat alle koekjes goed drogen en presenteer ze op een mooi bord.