



Kerstbal Koekjes

Maak tijdens de feestdagen deze heerlijke Kerstbal koekjes en hang ze in de boom voor extra versiering. Decoreer de Kerstbal koekjes zoals jij het wilt en laat je creativiteit helemaal gaan. Extra leuk om het samen met de kids te doen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Gingerbread 500g

F11140
€ 3,99



FunCakes Rolfondant Tropical Orange 250g

F20140
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Rosé White 250g

F20295
€ 2,85



FunCakes Sparkle Dust Golden Ginger

F41095
€ 3,89



Wilton Spsuitmondje Round #004

02-0-0297
€ 1,65



Patisse Koekjesuitsteker Rond set/5

P02008
€ 5,85



FunCakes Rolfondant Mystic Turquoise 250g

F20205
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Chic Aubergine 250g

F20290
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Vintage Purple 250g

F20300
€ 2,85



Sugarflair Rejuvenator Spirit Alcohol 280ml

K201
€ 10,59



Dekofee Profi Brush 1

DF0703
€ 3,50



Karen Davies Siliconen Mal Kerstballen

KD817
€ 33,75

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Gingerbread 500 g
- FunCakes Rolfondant Chic Aubergine 250 g
- FunCakes Rolfondant Rose White 250 g
- FunCakes Rolfondant Mystic Turquoise 250 g
- FunCakes Rolfondant Tropical Orange 250 g
- FunCakes Rolfondant Vintage Purple 250 g
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Ginger Goud
- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- Sugarflair Rejuvenator Spirit Alcohol
- 1 ei (ca. 50 g)
- 60 ml water
- 60 g zachte ongezoeten roomboter
- Abrikozengelei

Benodigheden

- Wilton Spuitmondje #004 Rond
- Wilton Rolstok 50 cm
- Patisse Koekjes Uitsteker Rond Set/5
- Dekofee Profi Penseel 1
- Karen Davies Siliconen Mal - Kerstballen
- Dun lint
- Bakpapier

Stap 1: Maak de gingerbread koekjesdeeg

Bereid 500 g FunCakes Mix voor Gingerbread zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak het in plasticfolie en laat een uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Maak de fondant kerstballen

Kneed de kleuren fondant goed soepel en maak met behulp van de Karen Davies mal diverse kerstballen. Maak een verfje van de dust en de rejuvenator en decoreer de kerstballen hiermee. Steek met de smalle kant van spuitmondje#004 een gaatje boven in het hang gedeelte van de kerstbal.

Stap 3: Bak de gingerbread koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bekleed een bakplaat met een vel bakpapier.

Kneed het koekjesdeeg uit de koelkast goed soepel en rol het uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm op een met FunCakes Magic Roll-Out Powder bestoven werkblad. Steek rondjes uit die iets groter zijn dan de fondant decoraties die je gemaakt hebt. Steek hier met de smalle kant van het spuitmondje #004 een gaatje uit. Bak de koekjes in ongeveer 8-13 minuten krokant (afhankelijk van

de dikte van het koekje). Laat ze na het bakken plat op het aanrecht afkoelen.

Stap 4: Decoreer de koekjes

Smeer de koekjes in met een dun laagje abrikozengelei en plak de fondant decoratie erop. Zorg ervoor dat de gaatjes van het koekje en de fondant op elkaar liggen. Verf eventueel de randen van de koekjes goud. Haal een mooi lintje door de gaatjes en hang ze in de boom.

Stap 5: Hang de kerstbal koekjes op in de boom voor de perfecte kerstsfeer!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.