



Gingerbread Kerstkrans

Wil je dat echte kerstgevoel ervaren? Probeer dan onze geweldige Gingerbread Kerstkrans! Het is niet alleen superleuk om te maken, maar het zorgt ook voor een mega creatieve middag in de kerstvakantie. Decoreer de koekjes op jouw eigen manier en maak er zelf een feestje van. Het wordt een knallende kerstmiddag vol plezier en lekkers!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Gingerbread 500g

F11140
€ 3,99



FunCakes Mix voor Royal Icing 450g

F10140
€ 3,96



FunCakes Food Colour Gel Zwart 30g

F44105
€ 2,84



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 3,15



Wilton Spuitmondje Round #002

02-0-0147
€ 1,55



PME Modelleringsstool Scribernaald

PME6
€ 4,89

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Gingerbread 1000 g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Zwart
- FunCakes Fondant Decoratie Sterren Parelmoer
- 175 ml water (+ extra voor de Royal Icing)
- 120 g ongezouten roomboter
- 2 eieren (ca. 100 g)

Benodigdheden

- FunCakes spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #002 Rond (meerdere)
- Wilton - Wide Glide - Rolstok 50cm
- PME Modeleer Gereedschap Naald
- PME Ster Uitsteker Set/6
- Patisse Koekjes Uitsteker Sneeuwvlok Set/5
- Diverse schaaltjes

Stap 1: Maak het koekjesdeeg

Maak 1 kg van de FunCakes Mix voor Gingerbread zoals aangegeven wordt op de verpakking, verpak het deeg in plastic folie en leg minimaal een uur in de koelkast.

Stap 2: Bak de gingerbread koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed het deeg uit de koelkast even goed door en rol het uit tot een dikte van 3-4 mm en snijd hier twee gelijke ringen van. Bak deze ringen in 15-18 minuten in een voorverwarmde oven. Omdat de cirkels iets dikker zijn dan de koekjes hebben ze een wat langere baktijd nodig.

De rest van het deeg rol je uit tot een dikte van 2-3 mm en hier steek je diverse maten sterren en ijskristallen uit. Bak de koekjes in 12-16 minuten op 180°C (heteluchtoven 160°C). Laat de koekjes afkoelen op het aanrecht.

Stap 3: Maak de royal icing

Maak 450 g van de FunCakes Mix voor Royal Icing zoals aangegeven wordt op de verpakking. Als de royal icing mooi stijf is schep je in twee schaaltjes een paar flinke lepels. Verdun de royal icing tot yoghurtdikte door er beetje bij beetje wat water aan toe te voegen. Blijf hierbij goed roeren.

Roer net zoveel water door de stijve royal icing dat het in het bakje in 10 seconden weer een spiegeltje vormt en helemaal glad is. Houd het echt bij kleine beetjes per keer en roer telkens eerst

goed door. Gebruik je namelijk te veel water, dan wordt je icing te dun en druipt deze van je koekje. Gebruik je te weinig dan zal de icing zich niet mooi over je koekjes verdelen.

Stap 4: Decoreer de koekjes

Grijze ijskristal

Kleur 1 bakje royal icing met de zwarte kleurstof grijs en zet beide bakjes weg onder een natte doek om luchtbelletjes naar boven te krijgen. Prik na een half uur alle luchtbelletjes kapot met een naald en vul twee spuitzakken met spuitmond #002 met de witte en grijze icing. Vul hier een aantal koekjes mee op, duw met behulp van de naald de icing mooi in de puntjes en laat dit een aantal uur drogen voordat je er verder op gaat spuiten.

Witte ijskristal

Kleur 1 bakje royal icing met de zwarte kleurstof grijs en zet beide bakjes weg onder een natte doek om luchtbelletjes naar boven te krijgen. Prik na een half uur alle luchtbelletjes kapot met een naald en vul twee spuitzakken met spuitmond #002 met de witte en grijze icing. Vul hier een aantal koekjes mee op, duw met behulp van de naald de icing mooi in de puntjes en laat dit een aantal uur drogen voordat je er verder op gaat spuiten.

Stap 5: Stel de krans samen

Plak met wat royal icing de twee cirkels cake op elkaar en plak de droge koekjes erop. Plak hier en daar ook een klein fondant sterretje. Decoreer eventueel met een mooie grote strik van een mooi lint.

Stap 6: Hang de krans op als decoratie tijdens de kerstdagen, om daarna lekker te genieten van een gingerbread koekje!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.