



kerstkoekjes

voor 30-40 koekjes

Wie wordt er niet blij van zelfgemaakte koekjes? Iedereen toch! En al helemaal van deze heerlijke kerststerren! Deze koekjes zijn perfect om met kinderen te maken. Zowel het kneden van het deeg, het uitrollen en uitsteken van de koekjes

en het versieren van de sterren is superleuk om samen te doen! Na het bakken worden de koekjes besprenkeld met glazuur en bestrooit met onder andere kleine karamelblokjes en chocoladepareltjes. Superlekker!

★ tip ★

In plaats van het water voor het glazuur kun je ook sinaasappelsap gebruiken.

ingrediënten

voor het deeg

175 gr boter, op kamertemperatuur
135 gr witte basterdsuiker
1 zakje vanillesuiker
 $\frac{1}{4}$ tl zout
 $\frac{1}{2}$ ei, op kamertemperatuur, losgeklopt
250 gr bloem
1 tl bakpoeder

voor de decoratie

100 gr poedersuiker
 $1\frac{1}{2}$ - 2 el water
sprinkles

verder nodig

bloem, voor het werkblad

bereiding

Doe de boter, basterdsuiker, vanillesuiker en het zout in een kom en meng deze door elkaar. Dit kun je met de hand doen of met een (hand)mixer met deeghaken. Meng het halve ei erdoor. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en kneed alles tot een deeg. Verpak het in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Kneed het deeg kort door en rol het vervolgens op een licht bebloemd werkblad uit tot een dikte van 4 millimeter. Gebruik een stervormige uitsteker met een doorsnede van ongeveer 7 centimeter en steek daarmee sterren uit het deeg. Leg deze met wat tussenruimte op de bakplaat. Het deeg dat overblijft kun je opnieuw uitrollen.

Bak de koekjes in 12-17 minuten goudbruin en gaar. Haal ze na het bakken met een spatel van de bakplaat laat ze afkoelen op een rooster.

Meng de poedersuiker met het water tot een soepel en niet te dun glazuur.

Leg de koekjes op een stuk bakpapier en besprenkel ze met het glazuur. Dit kun je doen met behulp van een theelepeltje of met een zelfgemaakt cornetje van bakpapier zoals ik in de video laat zien. Bestrooi de koekjes vervolgens met de sprinkles. Laat de sterren nog een ½ uur liggen, zodat het glazuur stevig wordt.

★ tip ★

Om de helft van een ei te gebruiken breek je eerst het hele ei en klop je deze kort los. Gebruik vervolgens de helft van het losgeklopte ei – ongeveer 25 gram – voor het deeg.

★ tip ★

Bewaar de koekjes – nadat de glazuur opgedroogd is – luchtdicht verpakt in een trommeltje of plastic zak. Zo kun je de koekjes zeker 2 weken bewaren.

