

Kerstboom-koekjes/ Christmas Tree biscuits



Boodschappen

225 gram boter (kamertemperatuur)	375 gram bloem
225 gram fijne suiker	1 theelepel bakpoeder
1½ theelepel vanille essence	wit glazuur
1 vrije uitloop ei (kamertemp.)	sprinkels naar smaak

Zo maak je de koekjes

Roer de bloem en het bakpoeder door elkaar.

Doe de zachte boter in de mixerkom en voeg er de suiker aan toe.

Mix boter en suiker op de middelste snelheid tot een luchtig geheel.

Voeg het ei en de vanille toe, mix nog een minuut.

Voeg de bloem geleidelijk aan de botermix toe, mix tot alles goed gemengd is.

Neem het deeg uit de kom, leg het op bakpapier, kneed het snel met de hand door.

Verpak het deeg in vershoudfolie en zet het minstens 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Leg het deeg op bakpapier en bedek het met vershoudfolie.

Rol het uit tot een dikte van 1 cm en steek er grote en kleine kerstbomen uit.

Leg de koekjes op op een bakplaat met bakpapier, bak ze 8-10 minuten.

Neem de koekjes uit de oven als ze lichtbruin zijn, laat ze enkele minuten op het bakblik liggen.

Schuif ze dan, met bakpapier en al, voorzichtig op een rek en laat ze verder afkoelen.

Spuit glazuur rondom op de koekjes en versier de kerstbomen met sprinkels naar smaak.

Kerstboom-koekjes/ Christmas Tree biscuits



Shopping List

225 g butter (room temperature)

225g caster sugar

1½ teaspoon vanilla essence

1 free range egg (room temperature)

375 gram flour

1 teaspoon baking powder

white icing

sprinkles to taste

How to make the biscuits

Stir the flour and baking powder until combined.

Place the soft butter in a large bowl and add the sugar.

Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.

Add the egg and vanilla and mix for another minute.

Add the flour gradually to the butter mixture, mix until everything is well combined,

Take the dough from the bowl, place it on waxed paper. Then knead it quickly by hand.

Wrap the dough in cling film and put it for at least 1 hour in the refrigerator.

Preheat the oven to 170°C.

Place the dough on a baking mat or waxed paper and cover it with cling film.

Roll it out to a thickness of 1 cm and cut out big and small Christmas Trees.

Place the biscuits on a baking tray covered in waxed paper, bake them 12 - 15 minutes.

Remove the biscuits from the oven when a light golden, let the biscuits rest a few minutes.

Slide them still on the waxed paper carefully on a wire rack, allow them to cool completely.

Pipe icing all around the trees then decorate the Christmas Trees with sprinkles to taste.

Kerstboom-koekjes/ Christmas Tree biscuits