

## De kerstboompjes van Madelief / Christmas trees by Madelief



### De boodschappen

#### Het deeg

375 gram bloem  
225 gram boter(kamertemperatuur)  
225 gram fijne kristal suiker  
1 vrije uitloop ei (kamertemperatuur)  
1 theelepel vanille essence

#### Glazuur

125 g poedersuiker  
1.5 eetlepels water  
enkele druppels citroensap  
voedingskleurstof groen  
voedingskleurstof geel

#### Decoratie

strooisel  
suiker sneeuwvlokjes  
smarties  
glitter

**Het is bijna kerst daarom bakken we het hele weekend kerstkoekjes. We beginnen vandaag met die van Madelief , met zo'n boompje wordt het vast een heerlijke kerst!**

### Zo maak je een kerstboompje

Mix alle ingrediënten met de deeghaken tot grote korrel

Kneedt de deegkorrels met de hand snel tot een glad deeg.

Rol het deeg in vershoudfolie in de ijskast en laat het 60 minuten rusten.

#### Verwarm de oven voor tot 175 °C.

Rol het deeg uit +/- 2 cm dikte, steek sterren uit in 3 maten.

Voor 1 boompje heb je van ieder formaat 3 sterren nodig, leg de koekjes op bakpapier op de bakplaat.

Bak de koekjes in +/- 10 min. lichtbruin en laat ze op een rooster afkoelen.

## De kerstboompjes van Madelief / Christmas trees by Madelief

### **Zo maak je glazuur**

Zeef de poedersuiker in een kom, roer er water en een druppel citroensap door.

Roer tot het een dik vloeibaar glazuur is en roer er kleurstof door.

### **Samenstellen en versieren van je kerstboompje**

Plak de de sterren met wit glazuur van groot naar klein op elkaar.

Draai de sterren steeds een beetje, om een kerstboom model te krijgen.

Ga door tot alle sterren op elkaar zitten, giet groen of wit glazuur over de boom, laat drogen.

Versier het natte glazuur desgewenst met smarties, strooisel etc.

**Zoals Je op de foto kunt zien, Madelief is erg blij met het resultaat!**

## De kerstboompjes van Madelief / Christmas trees by Madelief



### Shopping list

#### The biscuits

375g plain flour  
225g butter (room temperature)  
225g fine caster sugar  
1 teaspoon vanilla essence

#### Glaze

125g icing sugar  
1.5 tablespoons of water  
a few drops of lemon juice  
food color green  
food color yellow

#### Decoration

sprinkles  
sugar snowflakes  
smarties  
glitter

**Christmas is coming soon so we bake Christmas biscuits, all weekend long! We start with Madelief, with this tree it will surely be a wonderful Christmas!**

### How to make a little Christmas tree

Mix all ingredients with the dough hooks until you have mixed coarse crumbs.

Knead the crumbs by hand into a smooth dough.

Roll the dough in cling film let it rest in the refrigerator for 60 minutes.

### Preheat the oven to 175 ° C.

Roll the dough to +/- 2 cm thickness, cut out stars in 3 sizes.

For each tree you need 3x3 stars.

Place the biscuits on baking paper on the baking sheet.

Bake the biscuits in +/- 10 minutes golden brown, allow them to cool on a wire rack.

De kerstboompjes van Madelief / Christmas trees by Madelief

**How to make the glaze**

Sift the icing sugar into a bowl, stir in the water and a drop of lemon juice.  
Stir until you have a thick shiny, still liquid glaze then stir in the food colouring.

**Compose and decorate your little Christmas tree**

Paste the stars with the icing from big to small on top of each other.  
Turn the stars a little as you go, to make it look like a Christmas tree.  
Continue until all the stars are stacked, then pour the green glaze over the tree.

**In the picture you can see, Madelief is very happy with the result!**

If you make just the one Christmas tree there is a lot of dough left over. Madelief uses up her half of the dough by making various fun Christmas biscuits.

We stick the other half back into the fridge for tomorrow, then it is Eefje's turn to bake for Christmas!