

Kerst boter, kaas en eieren / Christmas Tic, Tac, Toe



Boodschappenlijstje

250 gram patentbloem
2 eetlepels cacao poeder
200 gram koude boter, in blokjes
100 gram poedersuiker
2 vrije uitloop eidooiers
1 theelepel vanille extract

Glazuur

250g poedersuiker
3 druppels citroensap
gel voedingskleurstof, groen

Om te versieren

feestelijke sprinkeltjes (optioneel)

Zo maak je Boter, Kaas en eieren

Zeef de bloem en cacao in een grote kom en roer het door elkaar.
Voeg de boterblokjes toe en wrijf de boter in het meelmengsel tot het op broodkruimels lijkt.
Roer nu de poedersuiker er door en voeg de eidooiers en vanille er aan toe.
Kneed het deeg met de hand door, vorm het in een platte bal en leg het in een schone kom
Dek het deeg af en laat het 30 minuten koelen. In de ijskast.

Verwarm de oven voor op 190°C/170°C - bekleed twee bakplaten met bakpapier

Voor het speelbord rol je de helft van het deeg uit tot een rechthoek van 20x30 cm.
Bak de rechthoek 12-15 minuten tot de randen iets donkerder van kleur zijn dan het midden.
Laat speelbord eerst even afkoelen op de bakplaat en stevig worden.
Verhuis het speelbord dan naar een rooster om volledig af te koelen.

Terwijl het speelbord wordt gebakken rol je de rest van het deeg uit om de stukken te maken.
Gebruik een kleine kerstboom- en een koekemantje koekuitsteker,
Steek er koekjes uit tot het deeg op is, hoeveel koekjes ligt aan het formaat van de uitstekers
Leg ze op de bakplaat en bak de koekjes 8 minuten tot ze iets donkerder zijn aan de randen.
Laat de koekjes eerst even afkoelen op de bakplaat en dan op een rooster.

Roer de royal icing suiker met 2 eetlepels warm water en het citroensap

Het moet los genoeg zijn om te spuiten. maar nog dik genoeg om de vorm te behouden.
Laat 2/3 van het glazuur wit en kleur 1/3 groen, schep het glazuur in 2 spuitzakken.
Spuit witte lijnen glazuur over de grote koek, om een speelbord met 9 vakken te maken. Spuit wit glazuur op de koekemantjes en groen op de kerstboompjes.
Gebruik sprinkeltjes om te versieren en laat al het glazuur helemaal opstijven.
Bewaar de koekjes in een luchtdichte koekjestrommel.

Het boter, kaas en eieren-koekjesspel blijft minstens een week goed

Kerst boter, kaas en eieren / Christmas Tic, Tac, Toe



Shopping list

150g butter
150g light muscovado sugar
160g golden syrup
350g plain flour
50g cocoa powder
1 tablespoon ginger powder (optional)

Icing

500g royal icing sugar
3 drops of lemon juice
food colouring gel, green

To decorate

festive sprinkles (optional)

How to make Tic, Tac, Toe

Sift the flour and cocoa into a large bowl and stir it together.
Add the butter and rub it into the flour mixture until it resembles breadcrumbs.
Now stir in the icing sugar and then add the egg yolks and vanilla.
Knead the dough briefly by hand, shape into a flat ball and place it in a clean bowl.
Cover the bowl and leave the dough to cool for 30 minutes in the fridge.

Preheat the oven to 190°C/170°C - line two baking trays with baking paper

For the game board, roll out half of the dough into a 20x30 cm rectangle.
Bake the rectangle for 12-15 minutes until the edges are slightly darker than the center.
Let the game board cool on the baking tray first and become firm.
Then move the game board to a wire rack to cool completely.

While the game board is baking, roll out the rest of the dough to make the pieces.
Use a small Christmas tree and a gingerbread man cookie cutter,
Cut out cookies until the dough is used up, how many depends on the size of the cutters
Place them on the baking sheet and bake the cookies for 8 minutes until slightly darker on the edges.
Let the cookies cool on the baking sheet first and then on a wire rack.

Stir the royal icing sugar with 2 tablespoons of warm water and the lemon juice

It should be loose enough to pipe. but still thick enough to hold the shape.
Leave 2/3 of the icing white and colour 1/3 green, scoop the icing into 2 piping bags.

Pipe white lines of icing over the large cookie, to make a game board with 9 boxes.
Pipe white icing on the gingerbread men and green on the Christmas trees.
Use sprinkles to decorate and let all the icing set completely. Store the cookies in a cookie tin.

The tic-tac-toe cookie game will keep for at least a week