

## Letter kerstkoekjes / Christmas Letter biscuits



### Boodschappenlijstje

140 gram poedersuiker, gezeefd  
1 theelepel vanille-extract  
1 vrije uitloop bio-eidooier  
250 gram zachte boter, in kleine blokjes  
375 gram Zeeuws bloem, gezeefd + extra

### Om te versieren

poedersuiker, om te strooien  
rolfondant, in kerstkleuren  
eetbare gouden sprinkeltjes

### Zo maak je kerst-letterkoekjes

Doe poedersuiker, vanille-extract, eidooier en boter in een kom.  
Roer door elkaar met een houten lepel, voeg de bloem toe en meng het tot een stevig deeg.  
Vorm het deeg in twee gelijke platte schijven en verpak ze in vershouddoeken.  
Laat het deeg 30 minuten koelen in de ijskast..  
Rol dan het deeg uit op een licht met bloem bestoven oppervlak tot ongeveer 1cm.  
Steek de letters uit leg ze op een bakplaat waarop bakpapier ligt.  
Zet de koekjes weer 30 minuten in de ijskast.

### Verwarm de oven voor op 190°C/170°C hetelucht

Bak de koekjes 12-15 minuten, tot de randjes licht goudbruin kleuren.  
Laat ze eerst 5 minuten afkoelen op de bakplaat en leg ze dan op een rooster.

### Versier de kerstkoekjes met gekleurd rolfondant figuurtjes en sprinkeltjes

## Letter kerstkoekjes / Christmas Letter biscuits



### Shopping list

140g icing sugar, sieved  
1 teaspoon vanilla extract  
1 free range organic egg yolk  
250g soft butter, in small cubes  
375g plain flour, sieved

### To decorate

icing sugar, to sprinkle  
fondant icing, in Christmas colours  
golden sprinkles

### How to make Christmas biscuits

Tip the icing sugar, vanilla extract, egg yolk and butter into a mixing bowl, Stir it together with a wooden spoon then add the flour and mix to a firm dough. Shape the dough into two flat discs, wrap them and chill for 30 minutes.

Roll out the dough on a lightly floured surface to about the thickness of 1 cm. Cut out the letters and place the biscuits on the baking tray on baking paper. Cover and place the tray with the biscuits in the refrigerator for 30 minutes.

### Preheat the oven to 190°C / 170°C fan

Bake the letters for 10 -12 minutes, until turning lightly golden on the edges. Let the biscuits cool on the baking tray for 5 minutes then transfer to a wire rack.

### Decorate the cooled biscuits with fondant icing mini figures and sprinkles