

Witte kerst koekjes / White Christmas biscuits



Boodschappen

- 275 gram bloem
- 100 gram boter (kamertemperatuur)
- 1 vrije uitloop ei (kamertemperatuur)
- 70 gram honing
- 1/2 theelepel bakpoeder
- 30 gram fijne kristal suiker
- 1 theelepel vanille essence
- wit rolfondant, glitter & strooisel

Zo maak je het koekjesdeeg

Roer bloem, zout en 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, de honing 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 en leg het op een stuk bakpapier.

Kneed het snel met de hand door tot het soepel en glad aanvoelt.

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

en zo bak je de koekjes

Verwarm de oven voor op 175°C.

Strooi een dun laagje bloem op je werkblad, rol het deeg uit tot een dikte van 1 cm

Steek sterren uit en leg de koekjes op een bakplaat met bakpapier.

Bak ze 8 tot 12 minuten in het midden van de oven.

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

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

Steek sterren uit fondant, strijk een drup water op de achterkant en plak ze op de koekjes.

Strijk ook een drup water bovenop de fondant en strooi er sprinkles over.

TIP!

- Zet de koekjes voor ze in de oven gaan 30 minuten in de ijskast, dan lopen ze niet uit.
- Prik met een eetstokje een gaatje in de sterren, dan kun je ze in de kerstboom hangen.

Witte kerst koekjes / White Christmas biscuits



Shopping List

- 275g plain flour
- 100 g butter (room temperature)
- 1 free range egg (room temperature)
- 70g honey
- 1/2 teaspoon baking powder
- 30g caster sugar
- 1 teaspoon vanilla essence
- white fondant icing, glitter & sprinkles

How to make the dough

Stir the flour, salt and baking powder to combine.
Place the soft butter in a large bowl and add the sugar.
Mix butter and sugar on medium speed until fluffy.
Add the egg, honey and vanilla and mix it for another minute.

Add the flour gradually to the butter mixture, mix until well combined,
Take the dough out of the bowl and place it on a piece of waxed paper.
Knead it quickly by hand until smooth and supple.
Wrap the dough in cling film and place in the refrigerator for at least 1 hour.

and how to bake the biscuits

Preheat the oven to 175°C.

Sprinkle a thin layer of flour on your workspace and roll the dough to a thickness of 1 cm.
Cut out stars then place the biscuits on a baking tray covered with waxed paper.
Bake them for 8 - 12 minutes in the middle of the oven.
Remove the biscuits from the oven when golden brown, leave them a few minutes on the tray.
Slide them carefully - on the waxed paper - onto a wire rack and let them cool completely.
Cut stars out of fondant, brush a drop of water on the back and stick them on the biscuits.
Brush a drop of water on top and scatter the sprinkles on the biscuits.

TIP!

- Place the biscuits before baking 30 minutes in the fridge and they will not run out.
- Prick a hole in the stars using a chopstick then they can hang in the Christmas tree.