



Kerstkoekjes.

Ingrediënten (voor 20 stuks)

- 300 g tarwebloem
- 150 g fijne kristalsuiker
- 250 g ongezouten roomboter
- 1 middelgroot ei
- 8 g vanillesuiker
- 200 g poedersuiker
- 5 el water
- Koekjesversiering

Benodigheden

- Mestic MHO-120 heteluchtoven
- Plasticfolie
- Bakpapier
- Uitsteekvormpjes

- 1 Zeef de bloem boven een kom en meng de kristalsuiker en de vanillesuiker erdoor.
- 2 Snijd de boter in blokjes en leg ze in de kom. Snijd met twee messen kruislings door het bloemmengsel, tot de boterstukjes heel klein zijn. Splits het ei en voeg de dooier toe aan het bloemmengsel.
- 3 Kneed de massa met de hand tot een samenhangend deeg. Vorm een deegbal en leg deze verpakt in plasticfolie, 30 min. in de koelkast.
- 4 Verwarm de oven voor op 175 °C.
- 5 Bestuif het werkvlak en deegroller met bloem en rol het deeg uit tot een lap van 5 mm dik. Steek met vormpjes kerstfiguurtjes uit het deeg. Leg de koekjes op een bakplaat met bakpapier.
- 6 Bak de koekjes in de oven in 15-20 min. lichtbruin.
- 7 Haal de bakplaat uit de oven. Til het bakpapier met de koekjes van de warme bakplaat en laat de koekjes minstens 30 min. afkoelen.
- 8 Roer de poedersuiker met het water tot een glazuur. Bestrijk de bovenkant van de koekjes met glazuur, druk wat versiersels in het natte glazuur en laat het hard worden.