



Chocolade Kerstkoekjes

ongeveer 16 koekjes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

zeef
mixer met garden
plasticfolie
bakpapier
bakplaat
uitsteekvormpje hart
uitsteekvormpje ster
decoratielint (thema kerst)
kartelschaar
hobbylijm
perforator

Voor het koekjes:

350 g bloem
2 tl Dr. Oetker Backin
2 tl kaneel
1 tl gemberpoeder
zout
125 g margarine
120 g gestampde muisjes
175 g honing
3 zakjes Dr. Oetker Glazuur
Choco

1 Het kerstkoekjes deeg:

Zeef de bloem met de Backin, gemalen kaneel, gemberpoeder en het zout. Klop in een kom de boter met de gestampde muisjes met de mixer met garden 5 minuten. Voeg de honing en het bloemmengsel toe en klop het tot een soepel deeg. Vorm van het deeg een bol, verpak deze in vershoudfolie en laat het deeg in de koelkast 30 minuten rusten.

Elektrische oven: 190 °C

Heteluchtoven 170 °C

Baktijd: ongeveer 15 Minuten

2 Kerstkoekjes maken:

Verwarm de oven voor. Verdeel het deeg in 2 porties. Rol deze uit tot deegplappen van ca. 1 cm dikte. Snijd of steek hieruit 8 harten en 8 sterren. Kneed restjes deeg weer samen en rol het opnieuw uit. Bekleed de bakplaat met bakpapier en leg de koeken hierop.

3 Kerstkoekjes bakken:

Bak de koeken 15 minuten, neem de bakplaat uit de oven en laat de koeken heel even op de bakplaat stevig worden. Laat ze op een rooster afkoelen.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



4 Kerstkoekjes versieren:

Leg een kunststof snijplank tot gebruik in de vriezer. Verwarm de zakjes Chocoglazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking en schenk het glazuur in een kom. Zet de kom op een pannetje met een laagje kokend water. Leg de ijskoude snijplank op het werkvlak. Leg steeds een koek op een vork en dip deze in de chocoglazuur. Laat de chocolade zo goed mogelijk afdruipe en leg de koek daarna op de ijskoude snijplank, zodat het glazuur snel hard wordt.

5 Kerstkoekjes verpakken:

Maak de koeken als de plank vol ligt los met een pannenkoekmes en leg ze op een rooster. Maak van bakpapier vierkante zakjes van ca. 12 cm en maak er aan de bovenkant gaatjes in. Doe in elk zakje een koek en haal een lintje door de gaatjes.

