



# Geglazuurde kerstkoekjes

20 koekjes



Wat bakervaring gewenst

● up to 80 Min.



- 1 Maak het deeg voor de koekjes. Klop de boter met de suiker, de vanillesuiker en het zout luchtig. Voeg het ei toe en mix tot het ei helemaal is opgenomen.
- 2 Roer er dan met een spatel de bloem door en kneed met schone handen snel tot een samenhangend deeg. Maak er een bol van, maak hem iets plat en pak in in huishoudfolie. Leg een uur in de koelkast.
- 3 Verwarm de oven voor.  
**Elektrische oven: 170 °C**  
**Heteluchtoven 160 °C**
- 4 Leg de plak deeg op een bebloemd werkblad en rol uit tot ongeveer ½ centimeter dik. Steek er met stekers zoveel mogelijk kerstkoekjes uit en leg die op de bakplaat met bakpapier.
- 5 Maak van de restjes deeg weer een bol en rol opnieuw uit. Steek ook hier weer kerstkoekjes uit. Ga door tot het deeg op is.

## Ingrediënten:

### Extra nodig:

deegroller  
plasticfolie  
uitsteekvormpje naar keuze  
spuitzak  
spuitmondje klein en glad

### Voor de kerstkoekjes:

85 g boter (zachte)  
zout  
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker  
100 g basterdsuiker (witte)  
1 ei op kamertemperatuur  
200 g Kristalbloem (Koopmans)

### Voor het icing glazuur:

400 g poedersuiker  
10 g eiwitpoeder  
60 ml water  
1 pak Dr. Oetker Kleurstoffen

### Voor decoratie:

Dr. Oetker Zachte Parels Zilver



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



- 6 Bak de kerstkoekjes 20-30 minuten (afhankelijk van de oven en de dikte van het koekje) en keer halverwege de baktijd de bakplaat om ze gelijkmatig bruin te bakken. De koekjes zijn gaar als ze met een vinger over de bakplaat te schuiven zijn (niet meer plakken).

**Baktijd: 20 - 30 minuten**

- 7 Laat de kerstkoekjes buiten de oven op een rooster helemaal afkoelen en verpak ze in een luchtdichte koektrommel.

## 8 Maak icing glazuur:

Roer in een schaaltje de poedersuiker met het eiwitpoeder en het water. Meng eerst 9/10 van het water door het poeder. Voeg de rest van het water pas aan het einde druppelsgewijs toe als alles goed gemengd is. De icing heeft de juiste structuur wanneer je een lepeltje uitneemt, dit teruggiet in het schaaltje, en de icing binnen 10 seconden weer een glad oppervlak heeft.

- 9 Doe de helft van cookie icing in een bakje en roer er wat blauwe kleurstof door. Doe de blauwe glazuur in een spuitzak met een dun glad spuitmondje.
- 10 Pak een kerstkoekje en spuit eerst langs de randen van het kerstkoekje, hou een paar mm aan de buitenkant vrij want de glazuur loopt nog heel iets uit.



- 11 Vul dan het binnenste deel van het koekje op. Belletjes of kleine gaatjes kunnen heel makkelijk met een houten prikkertje bijgewerkt worden.





- 12 De kerstkoekjes kunnen direct, als de glazuur nog nat is, versierd worden met parels, glitters enzovoort.

