



Overige

Homemade kerstkoekjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram zelfrijzende bloem
75 gram kandijnsuiker
25 gram boter
poedersuiker
1 ei (groot)
1 theelepel speculaaskruiden
1 theelepel gemberpoeder
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de boter, suiker, eieren, gemberpoeder, speculaaskruiden, bloem en een snuf zout tot een soepel deeg. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht tot een dikte van een 1/2 cm.

Steek met koekvormpjes koekjes uit het deeg. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 15 minuten in de oven. Laat de koekjes daarna afkoelen.

Los 4 eetlepels poedersuiker op in een scheutje water en meng tot een stevig glazuur. Dompel er de bovenkant van de kerstkoekjes in en laat de glazuur uitharden.

Keukenbenodigdheden

Oven

