



Desserten

Fat santa cookies

Voor 6 personen.

Ingrediënten

smarties (rode of kleine rode snoepjes)
handvol chocoladedruppels
1 theelepel vanille-extract
rode voedingskleurstof
2 eetlepels poedersuiker
100 gram roomkaas
220 gram boter (zacht)
100 gram suiker
2 eetlepels melk
280 gram bloem

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Mix de boter glad. Voeg de suiker toe en mix romig. Giet er de melk en het vanilleextract bij en mix verder.

Voeg er in delen de bloem aan toe. Schep 1/3 van het deeg uit de kom. Doe de kleurstof bij de rest van het deeg en roer goed onder elkaar. Maak met het rode deeg eerst 4 balletjes met diameter 3 cm. Leg ze op een stuk aluminiumfolie. Dit zijn de lijfjes. Rol dan met hetzelfde deeg 20 balletjes met diameter 1 cm. Duw vier van deze balletjes tegen beide kanten van het lijfje. Dit zijn de armen en benen. Vorm met de rest van de balletjes een puntmutsje. Leg even apart.

Rol met het witte deeg 4 balletjes met diameter 2 cm. Duw ze tegen de bovenkant van het lijfje. Dit is het hoofdje. Rol ook 20 kleinere balletjes met diameter 0,5 cm. Duw er telkens eentje tegen de armen en beentjes. Ze vormen de handjes en de voetjes. Zet het puntmutsje op het hoofdje en duw er de overgebleven witte balletjes, als pompon, tegen. Vorm met de chocoladedruppels de ogen en de knopen van het jasje. Zet de koekjes 15 minuten in de oven. Laat daarna volledig afkoelen.

Roer de roomkaas met de poedersuiker los. Schep in een spuitzak met fijne, gekartelde mond. Spuit hiermee de baard en het haar van de Kerstman. Duw een rood snoepje in de baard. Dit is zijn neus.

Keukenbenodigdheden

Oven
Spuitzak

