



Desserten

Overige

Feestelijke koekjesslinger

Voor 20 personen.

Ingrediënten

Voor de koekjes

250 gram boter
200 gram suiker
1 ei
1 theelepel vanille-extract
500 gram bloem
snuifje zout

Voor het glazuur

400 gram poedersuiker
2 eiwitten

Bereidingswijze

Maak het deeg. Klop de boter en suiker samen in een grote kom tot ze licht en luchtig zijn. Voeg het ei en vanille-extract toe en meng goed door. Voeg geleidelijk aan de bloem en een snuifje zout toe en blijf mengen tot het deeg samenkomt. Wikkel het deeg in plastic folie en laat minstens 30 minuten in de koelkast rusten. Warm de oven voor op 180 °C.

Bestuif je werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 0,5 cm. Snijd hartjes en sterren uit met behulp van koekjes uitstekers (of met de losse hand). Prik voorzichtig gaatjes in het midden van elk vormpje. Let op dat de gaatjes voldoende groot zijn om er draad door te rijgen. Leg de vormpjes op een met bakpapier beklede bakplaat en zet in de oven gedurende 10 minuten, of tot ze licht goudbruin zijn. Laat de koekjes volledig afkoelen op een rooster voor je verdergaat.

Maak het glazuur. Meng het poedersuiker met het eiwit in een kom. Doe het glazuur in een spuitzak. Knip een klein puntje van de spuitzak zodat je fijne lijntjes of puntjes kan maken. Versier de koekjes met het glazuur. Laat het glazuur volledig uitharden voordat je de koekjeslingers maakt.

Snijd stukken bakkersdraad of lint op de gewenste lengte voor je slinger. Rijg het draad of lint door de gaatjes van de koekjes om je slinger te maken. Hang je koekjesslinger op waar je maar wilt, bijvoorbeeld aan de kerstboom, boven de deurpost, aan de muur, enz.

Keukenbenodigdheden

draad of lint
spuitzak

