Kerstboom koekjes

Ingrediënten

70 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
100 g (gram) Basterdsuiker
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
1 Mespuntje(s) Zout
200 g (gram) Bloem
1 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
1 Pak Dr. Oetker Kleurstoffen
2 Zakje(s) Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel
Glittersuiker
Dr. Oetker Zachte Parels Gekleurd
Dr. Oetker Zachte parels zilver

Keukenspullen

Bloem om te bestuiven
Uitsteekvormpje van +- 15 centimeter (kerstboom)
Plasticfolie
Lepel
Mixer met gardes
Spatel
Bakpapier

1. Koekjesdeeg maken

Maak het koekjesdeeg. Klop de **boter (70g)** met de **basterdsuiker (100 g)**, de **Dr. Oetker Vanillesuiker (1 zakje)** en wat **zout (mespuntje)** luchtig. Voeg een **ei (1 stuk)** toe en mix tot het ei helemaal is opgenomen. Roer er dan met een spatel de **bloem (200 g)** door en kneed met schone handen snel tot een samenhangend deeg. Maak er een bol van, maak hem iets plat en pak het koekjesdeeg in huishoudfolie. Leg het een uur in de koelkast. Verwarm de oven voor (elektrisch: 170°C / hetelucht: 160°C).

.

2. Kerstboomkoekjes maken

Leg de plak koekjesdeeg op een bebloemd werkblad en rol uit tot ongeveer 0.5 centimeter dik. Steek er met stekers zoveel mogelijk koekjes uit en leg die op de bakplaat met bakpapier. Maak van de restjes deeg weer een bol en rol opnieuw uit. Steek ook hier weer koekjes uit. Ga door tot het koekjesdeeg op is. Bak de koekjes 20-30 minuten (afhankelijk van de oven en de dikte van het koekje). Laat de kerstboomkoekjes buiten de oven op een rooster helemaal afkoelen.

3. Kerstboomkoekjes versieren

Verwarm het **Dr. Oetker Glazuur Wit (1 zakje)** in een bakje heet water. Kleur de zachte glazuur groen met **gele en blauwe kleurstoffen**. Kleur de kerstboomkoekjes met de groene glazuur. Decoreer de kerstboompjes met behulp van de **Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel (2 zakjes)**, de **glittersuiker**, **Dr. Oetker Zachte Parels Gekleurd** en **Dr. Oetker Zachte Parels Zilver**. Trek tot slot met de witte decoratie stift witte lijntjes over de boom, zodat het net slingers lijken.

1. Koekjesdeeg maken

Maak het koekjesdeeg. Klop de **boter (70g)** met de **basterdsuiker (100 g)**, de **Dr. Oetker Vanillesuiker (1 zakje)** en wat **zout (mespuntje)** luchtig. Voeg een **ei (1 stuk)** toe en mix tot het ei helemaal is opgenomen. Roer er dan met een spatel de **bloem (200 g)** door en kneed met schone handen snel tot een samenhangend deeg. Maak er een bol van, maak hem iets plat en pak het koekjesdeeg in huishoudfolie. Leg het een uur in de koelkast. Verwarm de oven voor (elektrisch: 170°C / hetelucht: 160°C).

.

2. Kerstboomkoekjes maken

Leg de plak koekjesdeeg op een bebloemd werkblad en rol uit tot ongeveer 0.5 centimeter dik. Steek er met stekers zoveel mogelijk koekjes uit en leg die op de bakplaat met bakpapier. Maak van de restjes deeg weer een bol en rol opnieuw uit. Steek ook hier weer koekjes uit. Ga door tot het koekjesdeeg op is. Bak de koekjes 20-30 minuten (afhankelijk van de oven en de dikte van het koekje). Laat de kerstboomkoekjes buiten de oven op een rooster helemaal afkoelen.

3. Kerstboomkoekjes versieren

Verwarm het **Dr. Oetker Glazuur Wit (1 zakje)** in een bakje heet water. Kleur de zachte glazuur groen met **gele en blauwe kleurstoffen**. Kleur de kerstboomkoekjes met de groene glazuur. Decoreer de kerstboompjes met behulp van de **Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel (2 zakjes)**, de **glittersuiker**, **Dr. Oetker Zachte Parels Gekleurd** en **Dr. Oetker Zachte Parels Zilver**. Trek tot slot met de witte decoratie stift witte lijntjes over de boom, zodat het net slingers lijken.