Kerstkoekjes

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Zandkoekjes
225 g (gram) Roomboter (of margarine)
3 tl. (theelepels) Bloem
1 Dr. Oetker Decoratiestiften kleur
1 Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel
1 Gekleurde sprinkles (bijv. Dr. Oetker Regenboogfantasie)

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken
4 Stuk(s) Uitsteekvormpje (ster)
Uitsteekvormpje (engel)
Uitsteekvormpje (koekmannetje)
Uitsteekvormpje van +- 15 centimeter (kerstboom)

1. Bereiding

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **150 graden** (hete lucht) **170 graden** (elektrische oven) **stand 2** (gasoven)

2. Kerstkoekjes maken

Roer de **boter (225 g)** zacht in een beslagkom en voeg de zandkoekjesmix toe.

Vet de bakplaat in met boter of gebruik een bakspray (bijv. Dr. Oetker).

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.

Bestuif het aanrecht met bloem en rol het deeg uit tot een plak van ongeveer 5-7 mm dikte.

Leg het deeg ca. 15 minuten in de koelkast om op te stijven.

Steek kerstkoekjes uit in de gewenste vormpjes en leg deze op de bakplaat.

3. Kerstkoekjes bakken

Bak de koekjes in het midden van de oven in 15-20 minuten gaar en lichtbruin.

4. Versieren van kerstkoekjes

Versier de kerstkoekjes door gebruik te maken van decoratiestiften en regenboogfantasie. Breng de decoraties aan op de koekjes, die je hebt gebakken in vormpjes zoals kerstbomen en sterren. Laat je creativiteit de vrije loop en geef de koekjes een feestelijke uitstraling met kleurrijke versieringen.