Kerstkransjes

Ingrediënten

0.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
90 g (gram) Basterdsuiker
200 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
35 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
120 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 snufje Zout
1 Ei
1 tl. (theelepels) Citroensap
75 g (gram) Poedersuiker
1 flesje(s) Unicorn Mix (Dr. Oetker)
0.5 Zakje(s) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)

Keukenspullen

Bakpapier
Spuitzak
Uitsteekvormpje Ø2,5 cm
Uitsteekvormpje (gekarteld, rond 6,5 cm)

1. Kerstkoekjesdeeg maken

Doe de **bakpoeder (0,5 tl)**, **basterdsuiker (90 g)**, **Koopmans Patentbloem Kristal (200 g)**, **Koopmans Maizena (35 g)**, **koude roomboter (120 g)** en het **snufje zout** in een kom en maak een samenhangend koekdeeg. Kneed het deeg niet te lang.

Laat het kerstkransjesdeeg minimaal een uur rusten in de koelkast.

2. Kerstkransjes bakken

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C).

Rol het deeg uit tot 4 millimeter dikte. Steek de kerstkransjes uit. Bestrijk de kransjes met losgeklopt **ei**. Verdeel het **amandelschaafsel** over de kerstkransjes. Wil je straks ook kerstkransjes versieren met unicornstrooisel, bestrijk er dan een paar alleen met ei.

Bak de kerstkransjes 20 minuten af in het midden van de oven.

> Greinsuiker
> Je kunt ook greinsuiker op de koekjes strooien in plaats van amandelschaafsel.

3. Unicorn-kerstkransjes versieren

Doe de **poedersuiker (75 g)** in een kom. Voeg stapje voor stapje de **citroensap (1 el)** toe, totdat er een pasta ontstaat.

Neem een schoteltje en doe hierop de **unicornstrooisels**.

Doe de pasta in een spuitzak en spuit een aantal cirkels op het kerstkransje. Doop het kransje met de glazuur in het strooisel.