Koekjes kerstboom

Ingrediënten

100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Ei
1 Pak Koopmans Zandkoekjes
100 ml Poedersuiker
1 tl. (theelepels) Sinaasappelsap
1 flesje(s) Dr. Oetker Glamour Mix

Keukenspullen

Deegroller
Spuitmond rond Ø 0,5 cm
Spuitzak
8 Uitsteekvormpje (ster)

1. Kerstkoekjes bakken

Klop de **roomboter (100 g)** zacht en romig. Voeg het **ei (1 stuks)** en de **zandkoekjesmix (1 pak)** toe aan de boter. Rol het deeg direct uit tot ongeveer 4 millimeter dikte.

Steek van iedere ster twee koekjes uit. Leg de koekjes op een bakplaat. Verpak of bedek de koekjes op de bakplaat goed en laat deze 1 uur rusten in de koelkast.

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

Bak de kerstkoekjes direct vanuit de koelkast in 15 tot 20 minuten gaar. Dit voorkomt dat de kerstkoekjes uitlopen.

2. Kerstkoekjes decoreren

Doe de **poedersuiker (100 ml)** in een kom. Voeg stapje voor stapje de **sinaasappelsap (1 el)** toe, totdat er een pasta ontstaat.

Doe de pasta in een spuitzak. Spuit bijvoorbeeld op alle punten van de sterren een klein beetje glazuur en doe hier **parels (van 1 flesje Dr. Oetker Glamour Mix)** op. Bouw de kerstboom op door in het midden van de sterren steeds een cirkel glazuur aan te brengen en stapel de bomen er op. Bestrooi als laatste de kerstboom met poedersuiker.

> Meer bakken?
> Kijk voor een koekjes kerstboom variatie op DeLeuksteTaartenShop.