Mini kerstboompjes

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Pak Koopmans Zandkoekjes
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
625 ml Melk
1 Citroen
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
1 Busje(s) Dr. Oetker Glamour Mix

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Deegroller
Kartelmondje
3 Uitsteekvormpjes rond (verschillende maten)

1. Kerstkoekjes bakken

Verwarm de oven (elektrisch 170°C / hetelucht 150°C) voor en bekleed de bakplaat met bakpapier.

Roer de **boter (100 g)** zacht in een beslagkom en voeg de **mix voor zandkoekjes** (1 pak Koopmans Zandkoekjes) toe. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg. Leg de deegrollen ca. 15 minuten in de koelkast om op te stijven.

Rol het deeg uit tot een dikte van rond de 4 mm. Steek de koekjes uit in drie verschillende maten. Leg de koekjes op de ingevette bakplaat met een tussenruimte van rond de 3 cm.

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

2. Botercrème maken

Klop vervolgens de zachte **boter (100 g)** op de laagste stand met een mixer met garden glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (125 ml)** en de **mix voor de botercrème (1 zakje, Dr. Oetker)** toe. Roer het geheel circa een halve minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt.

Ga met een lepel over de bodem en langs de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden. Klop tot een luchtig geheel.

Rasp de schil van de **citroen (1 stuk)** en voeg toe aan de botercrème.

3. Banketbakkersroom maken

Doe de **melk (500 ml)** en de **Dr. Oetker Banketbakkersroom mix (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand.

Klop het geheel een minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel.

Laat het banketbakkersroom 5 minuten opstijven in de koelkast.

4. Kerstboompjes bouwen

Voeg in gedeeltes de banketbakkersoom toe aan de botercrème en klop het op tot een luchtige gladde botercrème.

Doe de botercrème in een spuitzak, decoreer de koekjes en bouw de kerstboompjes op.

Decoreer met de **Dr. Oetker Glamour Mix.**