

## Speculaas sterren / Gingerbread stars



### De boodschappen

- Pak speculaas mix (AH)
- 40 ml water
- doosje amandelschaafsel
- Ster uitsteekvormpje

De mix is een Sinterklaascadeautje maar het meel blijft niet goed tot volgend jaar december. Speculaas-kerststerren dan, een crossover, omdat een lekker speculaaskoekje nooit weg is met kerst en deze heerlijke sterren ook nog eens supersnel klaar zijn.

Zo maak je deze kerststerren

1. Doe de mix met het water in een kom.
2. Kneedt het tot een glad soepel deeg.
3. Leg het deeg 30 min. in de ijskast.
4. Rol het deeg uit tot 4mm dikte.

Verwarm de oven voor tot 200°C.

6. Steek sterren uit het deeg en leg ze op de bakplaat op bakpapier.
7. Druk geschaafde amandelen in de sterren.
8. Bak de koekjes in +/- 10 minuten gaar.
9. Laat de koekjes even afkoelen op een rooster.

Het hele huis ruikt heerlijk en de koekjes smaken heel goed!

## Speculaas sterren / Gingerbread stars



### Shoppinglist

- packet of Speculaas mix (AH)
- 40 ml water
- box of almond shavings
- star shaped cookie cutter

The box of gingerbread mix is a Sinterklaas present but the flour doesn't keep till next year December. Speculaas (Dutch gingerbread) is a traditional Sinterklaas treat but we make Speculaas-Christmas stars, a crossover, because a speculaas cookie is always tasty, even at Christmas. And these lovely stars are ready in no time at all.

This is how you the Christmas Stars

1. Pour the flourmix with the water in a bowl.
2. Knead until you have a smooth and supple dough.
3. Put the dough in the fridge for 30 minutes.
4. Roll the dough out until it's 4 mm thick.
5. Cut out as many stars as possible.

Preheat the oven to 200°C.

6. Put the stars on parchment paper on a baking tray.
7. Bake the cookies for 10 minutes.
8. Let them cool on a wire rack.

The whole house smells of Christmas and the cookies taste so good!