

## De kerstkoekjes van Eefje / Eefje's Christmas biscuits



### De boodschappen

#### Het deeg

375 gram bloem  
225 gram boter(kamertemperatuur)  
225 gram fijne kristal suiker  
1 vrije uitloop ei (kamertemperatuur)  
1 theelepel vanille essence

#### Glazuur

125 gram poedersuiker  
3-4 theelepels water  
enkele druppels citroensap

**Decoratie:** strooisels

### Zo maak je Eefjes kerstkoekjes

Mix de boter met de suiker romig, klopf het ei en de vanille er door.

Voeg het meel in beetjes toe en mix.

Het deeg ziet er nu grof uit, kneedt het snel met de hand glad en soepel.

Rol het deeg in vershoudfolie, leg het in de ijskast en laat het 60 minuten rusten.

### Verwarm de oven voor tot 175 °C.

Rol het deeg uit 1 cm dikte, steek de koekjes uit, leg ze op bakpapier op de bakplaat.

Bak de koekjes in 10-12 min. lichtbruin en laat ze op een rooster afkoelen.

### Zo maak je glazuur

Zeef de poedersuiker in een kom, roer er lepels water bij, roer een druppel citroensap door.

Roer tot het een dik vloeibaar glazuur is en roer er dan een druppel kleurstof door.

Strijk het glazuur met een spatel op de koekjes, versier het natte glazuur met strooisel.

Laat het glazuur goed drogen.

### Vrolijk kerstfeest!

## De kerstkoekjes van Eefje / Eefje's Christmas biscuits



### Shopping list

#### The dough

375g flour  
225g butter (room temperature)  
225g caster sugar  
1 free range egg (room temp.)  
teaspoon vanilla essence

#### The glaze

125g icing sugar  
3-4 teaspoons water  
few drops of lemon juice

**Decoration:** sprinkles

### How to make Eefje's Christmas biscuits

Mix the butter with the sugar creamy, beat in the egg and the vanilla essence.  
Add the flour in parts to the mixture and mix it in.  
Knead the course dough quickly by hand until smooth and supple.  
Roll the dough in cling film, place it in the refrigerator and allow it to rest for 60 minutes.

### Preheat the oven to 175 ° C.

Roll the dough to 1cm thick, cut out the biscuits, place on baking paper on a baking tray.  
Bake the cookies in 10 - 12 min. golden brown and let them cool on a wire rack.

### How to make a glaze

Sift the powdered sugar into a bowl, stir in spoonfuls of water and a drop of lemon juice.  
Stir until you have a thick glossy still liquid glaze and stir in a drop of food colouring.  
Spread the icing with a spatula onto the biscuits, decorate the wet icing with sprinkles.  
Allow the icing to dry completely.

**Merry Christmas!**