

## Mini huisje van koek / mini biscuit house



### **De boodschappen**

125 gram bloem  
85 gram boter  
50 gram suiker  
een snufje zout  
1 zakje vanillesuiker  
1 klein vrije uitloop ei

### **mini-huisje uitstekers bij Dille&kamille**

kant&klaar glazuur  
gekleurde sprinkeltjes

### **Zo maak je mini koekhuisjes**

Meng alle ingrediënten met de mixer, voeg het ei toe en kneedt alles snel met de hand.

Rol het deeg in een bal en verpak het in vershoudfolie.

Laat het deeg minimaal 1 uur rusten in de ijskast voor je het gaat uitsteken.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Strooi bloem op het werkvlak, rol het deeg uit tot +/- 1 cm dikte en steek de huisjes uit.

Plaats de koekjes op een bakplaat met bakpapier en bak ze +/- 10 minuten.

Als de randjes beginnen te bruinen zijn de koekjes klaar.

Laat de koekjes helemaal afkoelen op een rooster.

Bevestig de deeltjes aan elkaar met kant&klaar glazuur en laat het glazuur goed drogen.

Als de huisjes stevig in elkaar zitten kun je er met glazuur sneeuw opspuiten.

Versier de huisjes met glazuur en de gekleurde sprinkeltjes.

**De mini-huisjes passen precies op de rand van je beker :)**

## Mini huisje van koek / mini biscuit house



### Shopping list

125g of flour  
85g of butter  
50g of sugar  
a pinch of salt  
1 sachet of vanilla-flavored sugar  
1 small free range egg

### mini-cottage cutters at Dille & Kamille

ready made icing  
multi coloured sprinkles

### How to make mini biscuit houses

Mix all ingredients with the mixer, add the egg then knead everything quickly by hand.

Shape the dough into a ball and wrap it in cling film.

Preheat the oven to 175 ° C.

Allow the dough to rest minimal 1 hour in the fridge before cutting it.

Sprinkle flour on the work surface, roll out the dough to +/- 1 cm thickness and cut out the houses.

Place the cookies on a baking sheet with parchment paper and bake for about 10 minutes.

When the biscuits start to colour golden around the edges they are done.

Allow the cookies to cool completely on a wire rack.

Stick the parts of the houses together with ready-made icing and allow the icing time to set.

If the houses are firmly fixed together you can use icing to pipe snow on the houses.

Decorate the houses with the icing and the multi coloured sprinkles.

**The mini houses fit exactly on the rim of your mug :)**