

## Glazuur voor Lebkuchen / Royal Icing for Lebkuchen (gingerbread cookies)



### Voor het Royal Icing glazuur

250g royal icing suiker

½ theelepel vanille-extract

2-3 eetlepels melk

diverse kleuren voedingskleurstof

rolfondant in diverse kleuren

de gebruikte koekjes uitstekers

### Zo maak je Royal Icing (Glazuur)

Zeef de poedersuiker in een kom.

Roer er beetje bij beetje de melkdoor, het glazuur moet dik en maar net vloeibaar zijn.

Roer het vanille-extract door het glazuur, roer tot alles goed gecombineerd is.

Wil je gekleurd glazuur ipv wit, roer er dan kleurstof per druppel door.

Vul een spuitzak, knip er een klein puntje af, zodat er maar een klein beetje glazuur uit kan. Draai de spuitzak bovenaan dicht of zet er een clip op.

**Manier 1:** Spuit voorzichtig witte lijntjes glazuur op de Lebkuchen, zoals op de foto.

**Manier 2:** is eerst een lijntje gekleurd glazuur op de omtrek van het koekje spuiten.

Laat het glazuur drogen en vul het dan op met wit of gekleurd glazuur.

De mini-monstertjes willen heel graag helpen, ze kunnen prima fondant rollen en uitsteken.

Dan hoeven we ook niet zoveel kleuren glazuur te mengen en te roeren, dus fijn!

Dat zijn twee vliegen in één klap!

**Tot slot manier 3:** we combineren royal icing met fondant op de sneeuwpoppen

**Veel plezier met het versieren van de Lebkuchen!**

## Glazuur voor Lebkuchen / Royal Icing for Lebkuchen (gingerbread cookies)



### Shopping list for the Royal Icing

250g royal icing sugar

½ teaspoon vanilla extract

2-3 tablespoons of milk

food colouring in various colours

fondant icing in various colours

the used cookie cutters

### How to make Royal Icing

Sift the royal icing sugar into a bowl.

Stir in the milk little by little, the glaze should be thick and just runny.

Stir vanilla extract into the frosting, keep stirring until it is well combined.

If you want coloured icing instead of white, stir in the food colouring drop by drop.

Fill a piping bag, cut off a small tip. so that only a thin line of icing can come out.

Close the piping bag at the top or put a clip on it.

**Method 1:** Carefully pipe white lines of icing on the Lebkuchen, as shown in the photo.

**Method 2:** First spray a line of colored glaze on the circumference of the cookie.

Let the icing dry and then fill it with white or colored icing.

The mini monsters really love to help, they can roll out and cut fondant very well.

Then we don't have to mix and stir so many colours for the Christmas lights, so great!

That's two birds with one stone!

**Finally method 3:** we combine royal icing with fondant icing on the snowmen.

**Have fun decorating the Lebkuchen!**