

Kerst koekjes / Christmas cookies



De boodschappen

175 gram meel
100 gram koude boterblokjes
50 gram lichtbruine basterdsuiker
15 ml melk (1 eetlepel)
5 gram koekkruiden
geraspte schil van 1 sinaasappel
100 gram zuurtjes in kerstkleuren

Deze prachtige koekjes geven een echt kerstgevoel. Bak ze met de kids, zoek er een feestelijke schaal bij en heb veel plezier bij het bakken en proeven van de koekjes. Zo maak je samen mooie kerstherinneringen!

Zo bak je ze

Weeg alle droge ingrediënten zoals het meel, boter, suiker en de specerijen exact af.

Doe ze in een grote kom, voeg de melk en de geraspte sinaasappelschil toe en roer ze door.

Lepel de inhoud van de kom in de blender.

Pulseer de inhoud een paar keer achter elkaar in de blender.

Kneed het deeg nog even snel door met de hand.

Rol het deeg in een bal als het glad en soepel aanvoelt.

Verpak het deeg in plastic folie en leg het 30 minuten in de ijskast.

Kerst koekjes / Christmas cookies

Verwarm de oven voor op 180°C.

Strooi wat meel op je werkblad en kneed het deeg nog even snel door.

Rol het deeg uit tot 1 cm dikte.

Steek er figuren uit met een grote koekjes-uitsteker.

Steek gaten uit de vormen met de kleinere uitsteker en leg de koekjes op de bakplaat.

Sla de zuurtjes in een hersluitbaar zakje met een deegroller in kleine stukjes.

Vul de gaten op met de kleingeslagen zuurtjes en bak de koekjes in 12-15 minuten goudbruin.

Als de koekjes gebakken zijn zien we pas dat de roze zuurtjes in oranje zijn veranderd.

Een niet zo kerstige kleur!

Maar als de koekjes afgekoeld zijn en de vulling hard is geworden staat het oranje toch erg mooi op de schaal.

TIP! Bovenaan het blog rechts zie je een koekje uit de tweede bakronde dat met een druppel rode voedingskleurstof door de zuurtjes is bijgekleurd. Nu is de vulling wel mooi kerstrood!

Kerst koekjes / Christmas cookies



Shopping list

175g flour
100g cold butter, cubed
50g light brown caster sugar
15 ml milk (1 tablespoon)
5g gingerbread spices
the grated skin of 1 orange
100g boiled sweets in Christmas colours

These beautiful cookies have a real Christmas feel to them. Bake them with the kids, find a festive dish to present them on and have fun baking and tasting the cookies. That is how you make beautiful Christmas memories together!

How to make the cookies

Weigh all dry ingredients precisely and place flour, butter, sugar and spices into a big bowl. Stir in the milk as well.

Add the grated orange skin, divide it over the flour.

Spoon the contents of the bowl into the blender and pulse it a few times in a row.

Knead the dough quickly but firmly by hand.

Roll the dough into a ball when it feels smooth and supple.

Wrap it in cling film and put it in the fridge for 30 minutes.

Kerst koekjes / Christmas cookies

Preheat the oven to 180 ° C.

Sprinkle flour on the counter top and roll out the dough to 1 cm thickness.

Cut out shapes with a large and a smaller size same cookie cutter.

Cut out the holes with the smaller cutter and place the cookies on the tray.

When the cookies are baked we see the pink sweets turned into orange. Not so Christmassy!

But when the cookies have cooled and hardened and they are placed on the plate they look pretty after all.

TIP! On top of this recipe on the right you see a second batch cookie with some red food colouring stirred into the sweets to enhance the colour. Now the filling is indeed beautiful Christmas red!