

Recept Kerstkoekjes

Duik tijdens de kerstvakantie met de kinderen de keuken in en ga kerstkoekjes bakken!

Kooktijd	15 minuten
Oven / Rusten	1 uur 10 minuten
Totale tijd	1 uur 25 minuten

Ingrediënten voor ongeveer 20 koekjes

- 125 g zachte boter
- 125 g fijne kristalsuiker
- 2 eidooiers
- 250 g bloem
- 1 tl gemberpoeder
- 1 biocitroen rasp
- ± 60 g aardbeienjam
- ook nodig: koekuitstekers in stervorm, grote en kleine

Instructies

1. Klop met een mixer de boter met de suiker in ± 5 min . licht en romig. Doe er de eidooiers bij en klop goed door.
2. Doe er de bloem, gemberpoeder, een snufje zout en de citroenrasp door en meng snel tot een zacht deeg. Druk een beetje plat en laat ingepakt in plastic folie in de koelkast ca. 1 uur rusten.
3. Verwarm de oven voor op 185°C . Rol het deeg uit tot ca. $\frac{1}{2}$ cm dikte en steek er koekjes uit met een koekjessteker. Breng de rest van het deeg weer samen, rol weer uit en steek er weer koekjes uit. Ga zo door tot het deeg op is. Steek met een kleine koeksteker in de helft van de koekjes een vormpje uit het midden.
4. Leg de koekjes op een met bakpapier bekleed bakblik en bak ze in het midden van de oven in ± 10 min. gaar, maar niet al te bruin. Neem uit de oven en laat op het bakblik afkoelen.
5. Besmeer de koekjes zonder gat met wat jam. Houd een klein randje over aan de buitenkant. Bestuif de koekjes met gat met poedersuiker. Leg op elk met jam besmeerd koekje een koekje met gat.

En smullen maar!



Kijk voor de vrolijke instructievideo van Eliza en Robin vanaf woensdag op www.GKBS.nl, het YouTube kanaal van GKBS of volg ons op Facebook.

Recept uit Delicious, ontwerp door Benjamin Koelewijn.