

FEESTDAGEN KOEKJES

Kidshoekje.nl

WENDY PANSE-MOEDT

NO 1 | NAJAAR





Koekjes Traditie

WENDY PANSE
KIDSHOEKJE.NL

Van huis uit heb ik de traditie meegekregen om koekjes te bakken voor Kerst. Op een woensdagmiddag voor Kerst gingen we gezellig met mijn moeder koekjes bakken en versieren. Inmiddels heb ik deze traditie, samen met mijn moeder, overgenomen met mijn eigen kinderen.

Koekjes bakken vind ik sowieso ontzettend leuk om met mijn kinderen te doen, en inmiddels bak ik koekjes voor alle feestdagen.

In dit eerste Kidshoekje Ebook deel ik waar mijn liefde voor koekjes bakken is begonnen: Feestdagen Koekjes.

Een boek vol recepten voor Halloween, Sinterklaas en natuurlijk mijn favoriete koekjesfeestdag: Kerstmis.

Nu is het jullie beurt! Veel bakplezier!

Liefs,
Wendy



Inhoud

- 03 KOEKJES BENDODIGDHEDEN
- 04 HALLOWEEN
- 11 SINTERKLAAS
- 17 KERSTMIS
- 27 KOEKJES DECOREREN

Koekjes Benodigdheden



Voordat je begint met bakken, is het goed om te controleren of je de belangrijkste benodigdheden (naast de ingrediënten) in huis hebt.

Tegenwoordig kun je bij veel winkels zoals HEMA, XENOS en Action uitstekers voor feestdagen kopen, maar ook met een mes en een glas kom je een heel eind.

Naast uitstekers is het handig om de volgende dingen in huis te hebben:

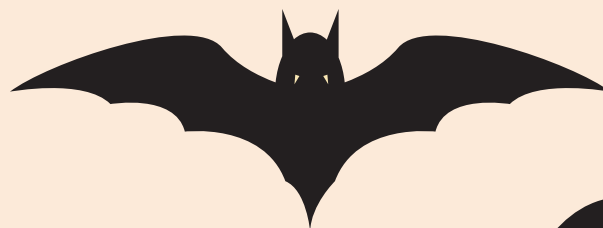
- Bakpapier
- Deegroller
- Huishoudfolie
- (Hand)mixer
- Paletmes (of iets anders dat plat is).

Kijk achter in het Ebook voor decoratietips!



HALLOWEEN

Spookkoekjes
VooDoo Doll's
Monster Lolly's
Spinnenweb
Spinnen Chocolate Chip Cookies
3x Halloween OREO's



Spookkoekjes

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 200 gram ongezoeten boter
- 300 gram bloem
- 100 gram suiker
- 1 ei
- 1 theelepel vanille extract

- Bakpapier
- Huishoudfolie
- Uitsteek vorm: Spook

Decoratie

- 100 gram witte chocolade
- Suiker oogjes

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. Mix de zachte boter met de suiker in een kom.

3. Voeg het ei en het vanille-extract toe en mix alles goed door elkaar.

4. Meng het bloem door de boter tot een glad deeg.

5. Rol het deeg op tot een bal, druk deze plat en wikkel in huishoudfolie. Leg het deeg minimaal 30 minuten in de koelkast.

6. Bestrooi het werkblad en de deegroller met bloem. Leg het deeg op het bebloemde werkblad en rol het uit tot een dikte van 5 mm.

7. Steek de spookjes uit het deeg en leg ze op de bakplaat. Herhaal dit tot je geen spookjes meer uit het deeg kunt steken.

8. Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 12-15 minuten, tot ze goudbruin en gaar zijn. Laat de koekjes volledig afkoelen.

DECOREREN

9. Smelt de chocolade in een hittebestendige kom boven een pan met een klein laagje kokend water. Haal de kom van de pan zodra de chocolade is gesmolten.

10. Verdeel de chocolade over de koekjes en decoreer met de oogjes. Laat de chocolade hard worden!





VooDoo Doll's

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 225 gram ongezoeten boter
- 300 gram suiker
- 2 eieren
- 1 theelepel vanille extract
- 375 gram bloem
- 55 gram cacao
- 1 theelepel bakpoeder
- 1/4 theelepel zout

- Bakpapier
- Huishoudfolie
- Uitsteek vorm: Mannetje

Decoratie

- Decoratie stiften

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. In een kom mix de boter met de suiker tot een kruimige structuur. Voeg de eieren en vanille extract toe en mix er goed doorheen.

3. In een kom zeef de bloem, cacao, zout en bakpoeder. Roer alles goed door elkaar. Voeg het bloem beetje bij beetje toe aan de boter tot een glad deeg vormt.

4. Rol het deeg tot een bal. Verpak de deegbal in huishoudfolie. Leg het deeg minimaal 30 minuten in de koelkast.

5. Bebloem een schoon werkblad en rol het deeg uit tot 5 MM dikte. Steek de vormpjes uit het deeg. Leg de mannetjes op de bakplaat, maar hou wat ruimte tussen de koekjes.

Als je geen vormpjes meer kan uitsteken. Raap het deeg bij elkaar en rol nogmaals uit.

6. Bak de koekjes voor 10 minuten tot de randen iets steviger zijn. Laat de koekjes compleet afkoelen.

DECOREREN

7. Gebruik de decoratie stiften om kruisjes en speltenprikken te maken op de mannetjes.

Laat de decoratie hard worden voor je er van gaat eten.

Spinnenweb

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 150 gram ongezouten boter
- 250 gram bloem
- 125 gram suiker
- 4 eetlepel melk

- Bakpapier
- Huishoudfolie
- Uitsteek vorm: Rond (of glas)

Decoratie

- Decoratie stiften

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. In een kom mix de zachte boter met de suiker. Voeg de bloem en melk toe en meng tot een glad deeg.

3. Rol het deeg tot een bal. Verpak de deegbal in huishoudfolie. Leg het deeg minimaal 30 minuten in de koelkast.

4. Bestrooi het werkblad en deegroller met bloem. Leg het deeg op het bebloemde werkblad en rol uit tot 5 MM dik.

5. Druk de ronde vorm of het glas in wat bloem. Steek de rondjes uit het deeg en leg deze op de bakplaat met wat ruimte er tussen de koekjes.

Kan je geen rondjes meer eruit halen. Raap het deeg bij elkaar en rol nog eens uit.

6. Doe de bakplaat in de oven en bak voor 10-12 minuten tot goudbruin. Laat de koekjes compleet afkoelen.

DECOREREN

7. Trek eerst de lange lijnen en maak vervolgens daar tussen korte lijntjes die de lange lijnen aan elkaar brengen. Je kunt van de korte lijnen ook een soort boogjes maken. Het hoeft niet perfect want geen spinnenweb is het zelfde.



Monster Lolly's

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 230 gram ongezoute boter (zacht)
- 280 gram bloem
- 70 gram poedersuiker
- 1 eetlepel water
- 20 houten ijsstokjes

- Bakpapier
- Huishoudfolie

Decoratie

- Gekleurde poedersuiker
- Suiker oogjes
- Andere decoraties

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. In een kom mix de zachte boter met de bloem, water en 70 gram poedersuiker. Knead alles tot een goed gemengd glad deeg.

3. Rol het deeg tot een bal. Verpak de deegbal in huishoudfolie. Leg het deeg minimaal 30 minuten in de koelkast.

4. Haal het deeg uit de koelkast. Verdeel het deeg in 20 stukken en rol deze tot ballen. Steek in elke bal een ijsstokje. Leg het stokje met deeg op de bakplaat en druk het deeg plat (bijvoorbeeld met een glas) tot een dikte van 1-1,5 CM. Doe dit met alle koekjes, maar hou ruimte tussen de koekjes.

5. Bak de koekjes voor 12-15 minuten tot de randen goud bruin beginnen te kleuren.

6. Laat de koekjes compleet afkoelen op een rooster.

DECOREREN

7. Meng in een kom 50 gram gekleurde poedersuiker met 1 theelepel water. Doe dit met diverse kleuren.

8. Smeer een lolly koekje in met de poedersuiker glazuur en decoreer met snoep oogjes en andere decoraties. Laat het glazuur helemaal hard worden voor je het gaat eten.





Spinnen Chocolate Chip Cookies

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 165 gram ongezoeten boter
- 140 gram lichte basterdsuiker
- 110 gram suiker
- 1 eetlepel vanille extract
- 2 eieren
- 220 gram bloem
- 1/2 theelepel baking soda
- 1/4 theelepel zout

- 150 gram Chocolade (druppels)
- Huishoudfolie

Decoratie

- Decoratiestiften bruin of zwart

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. Smelt de boter in de magnetron (30 seconde 800 Watt).

3. In een kom mix de boter met de suiker. Voeg de vanille, 1 ei en 1 ei-geel toe en mix alles goed door elkaar.

4. In een tweede kom meng de bloem, baking soda en zout door elkaar. Voeg de bloem beetje bij beetje toe aan de boter tot je een goed gemengd deeg hebt.

5. Vouw met een spatel 120 gram van de kleine stukjes chocolade door het deeg.

6. Neem een groot stuk huishoudfolie en leg hier het deeg op. Rol het deeg in de folie tot worst en leg deze minimaal 30 minuten in de koelkast.

7. Haal het deeg uit de koelkast en rol hier gelijke grote bolletjes van. Leg de koekjes op de bakplaat, maar zorg ervoor dat er ongeveer 3 CM ruimte tussen de koekjes zit. De koekjes zullen in zakken.

8. Zet de bakplaat in de oven:
Kleine koekjes 8-10 minuten
Grote koekjes: 10-12 minuten

Als de randen lichtbruin beginnen te worden zijn ze klaar.

9. Haal de koekjes uit de oven en druk de overige chocolade stukjes in de koekjes. Laat de koekjes compleet afkoelen op de bakplaat.

DECOREREN

10. Trek met de decoratie stift bij de chocolade stukjes kleine lijntjes om spinnen te maken.

Halloween OREO's

SPIN

- OREO
- Groene snoepjes (M&M's of Smartie)
- Rode snoepveters
- Rode Decoratiestift

Knip of snij een snoepveter in 6 gelijken stukken. Spuit in beide kanten van de OREO iets van de rode decoratiestiften en druk hier de snoepveters in. Doe wat van de decoratiestift op de groene snoepjes en plaats die boven op de OREO naast elkaar. Je spin is klaar!



MUMMY

- Witte OREO
- Decoratie Ogen
- Witte Topping (Dr. Oetker) of witte decoratie stift

Trek witte strepen 'witte topping' over de OREO, als verband voor de Mummy. Doe wat decoratiestift op de twee oogjes en plaats die op de OREO.

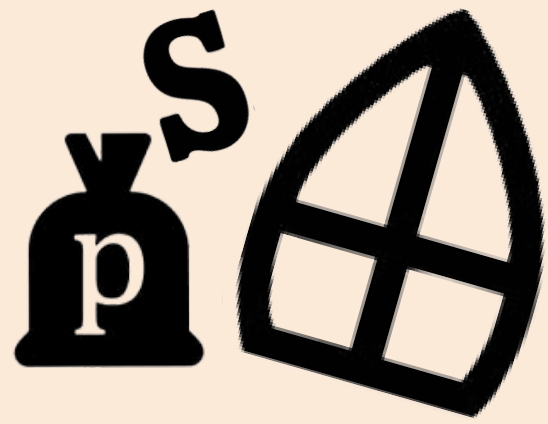


ZWARTE KAT

- OREO
- Groene snoepjes (bv m&m's of smarties)
- Decoratiestift: Bruin of Zwart
- Rode decoratie rondje of decoratie stift
- mini chocolade druppels/chips

Doe wat van de decoratie stift op twee groene rondjes en een rood rondje. Doe het rode rondje in het midden van de OREO. Plaats de twee groene rondjes naast elkaar op de OREO. Trek met een donkere decoratie stift snorharen. Doe wat decoratie stift op de chocolade druppels en doe die boven op de OREO.





Sinterklaas

Pepernoten
Kruidnootkoekjes
Speculaas
Letter Koekjes
Speculoos Confetti Koekjes



Pepernoten

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 125 gram lichte basterdsuiker
- 100 gram ongezoeten boter
- 6 eetlepel melk
- 1 eetlepel speculaaskruiden
- 1/4 theelepel zout
- Bakpapier

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. In een kom meng het meel, suiker, speculaaskruiden en zout door elkaar.

3. Snij de boter in blokjes. Voeg de boter samen met de melk toe aan de meel. Kneed alles goed samen tot je een goed gemengde deegbal hebt.

4. Pluk stukjes van het deeg en rol deze tot balletjes tot de grote van een knikker. Leg de deegballetjes op de bakplaat. Laat wel genoeg ruimte tussen de pepernoten.

5. Doe de bakplaat in de oven en bak de pepernoten voor 20 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn.

Laat de pepernoten compleet afkoelen



Kruidnootkoekjes

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 125 gram lichte basterd suiker
- 1 eetlepel speculaaskruiden
- 1/4 theelepel zout
- 100 gram ongezoeten boter
- 6 eetlepels melk

- Bakpapier

Decoratie

- Witte chocolade
- Smarties
- Aluminiumfolie

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. In een kom meng het meel, de suiker, speculaaskruiden en zout.

3. Snij de boter in blokjes en kneed deze door de meel samen met de melk. Kneed alles goed samen tot een deeg.

4. Neem een stuk deeg en rol tot een bal van ongeveer 4 CM. Leg de bal op de bakplaat en druk plat (met een glas). Hou ruimte tussen de koekjes.

5. Doe de bakplaat in de oven en bak voor 20 minuten tot goudbruin. Laat de koekjes compleet afkoelen.

DECOREREN

6. Smelt de chocolade in de magnetron of au bain-marie.

7. Leg een groot stuk aluminiumfolie op het werkblad. Dip de kruidkoeken in de chocolade en leg ze op de folie. Decoreer de chocolade met de smarties. Laat de chocolade helemaal hard worden (30 min)

Speculaas

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 1 eetlepel melk
- 100 gram suiker
- 150 gram bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 1/4 theelepel zout
- 75 gram basterdsuiker
- 3 theelepels speculaaskruiden
- 75 gram ongezoeten boter
- Bakpapier
- Huishoudfolie
- Uitsteekvormen

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. Verwarm in een steelpan de melk met de suiker tot de suiker is opgelost.

3 In een kom meng de bloem, bakpoeder, basterdsuiker, zout en speculaaskruiden.

4. Snij de boter in blokjes. Voeg de boter en de melk toe aan de bloem. Meng en kneed alles tot een goed gemengd deeg.

5. Rol het deeg tot een bal. Verpak de deegbal in huishoudfolie. Leg het deeg minimaal 30 minuten in de koelkast.

6. Bestrooi het werkblad en deegroller met bloem. Leg het deeg op het bebloemde werkblad en rol uit tot 5 MM dik.

7. Steek met de uitsteekvormen figuren uit het deeg en leg deze op de bakplaat. Hou wat ruimte tussen de koekjes.

Kan je geen vormen meer eruit halen. Raap het deeg bij elkaar en rol nog eens uit.

8. Doe de bakplaat in de oven en bak voor 10-12 minuten tot goudbruin. Laat de koekjes compleet afkoelen.

Je kunt de speculaasjes uiteraard ook decoreren.



Letterkoekjes

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 250 gram bloem
- 150 gram ongezouten boter
- 125 gram suiker
- 4 eetlepels melk

- Bakpapier
- Huishoudfolie
- Uitsteek vorm: letters

Decoratie

- Decoratiestiften

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. In een kom mix de zachte boter met de suiker. Voeg de bloem en melk toe en meng tot een glad deeg.

3. Rol het deeg tot een bal. Verpak de deegbal in huishoudfolie. Leg het deeg minimaal 30 minuten in de koelkast.

4. Bestrooi het werkblad en deegroller met bloem. Leg het deeg op het bebloemde werkblad en rol uit tot 5 MM dik.

5. Druk de letters in wat bloem. Steek de letters uit het deeg en leg deze op de bakplaat met wat ruimte er tussen.

Kan je geen letters meer eruit halen. Raap het deeg bij elkaar en rol nog eens uit.

6. Doe de bakplaat in de oven en bak voor 10 minuten. Laat de koekjes compleet afkoelen.

DECOREREN

7. Als de koekjes compleet zijn afgekoeld. Decoreer ze zoals jezelf wil.



Speculoos Confetti Koekjes

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 165 gram ongezoeten boter
- 140 gram lichte basterd suiker
- 110 gram suiker
- 1 theelepel vanille extract
- 2 eieren
- 220 gram bloem
- 1/4 theelepel baking soda
- 1/4 theelepel zout
- 1/4 theelepel speculaaskruiden
- 2 eetlepels speculoos
- 120 gram chocolade druppels
- 120 (confetti) pepernoten
- Bakpapier
- Huishoudfolie

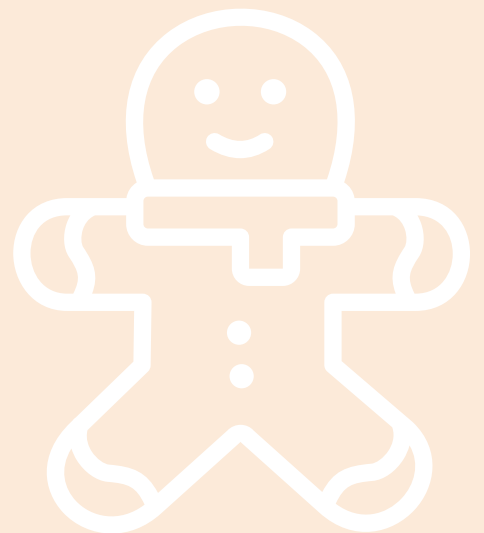
RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Smelt de boter in de magnetron (30 seconde 800 Watt).
3. In een kom mix de boter met de suiker. Voeg de vanille, 1 ei en 1 ei-geel toe en mix alles goed door elkaar
4. In een tweede kom meng de bloem, baking soda, zout en speculaaskruiden door elkaar. Voeg de bloem beetje bij beetje toe aan de boter tot je een goed gemengd deeg hebt.
5. Roer de Speculoos door het deeg heen.
6. Hak de pepernoten in vieren. Vouw de 100 gram van de chocolade en 100 gram van de pepernoten door het deeg met een spatel.
8. Neem een groot stuk huishoudfolie en leg hier het deeg op. Rol het deeg in de folie tot worst en leg deze minimaal 30 minuten in de koelkast.
9. Rol gelijke grote bolletjes van het deeg. Leg de koekjes op de bakplaat, maar zorg ervoor dat er ongeveer 2 CM ruimte tussen de koekjes zit.
10. Zet de bakplaat in de oven en bak ze voor 10-12 minuten. Als de randen lichtbruin beginnen te worden zijn ze klaar.
11. Haal de koekjes uit de oven. Verdeel de overige chocolade en overige pepernoten stukken over de koekjes. Laat de koekjes compleet afkoelen.



Kerstmis

Kerstlichten
Glas in Lood
Kerstkransen
Gingerbreadmen
Kerstkoekjes
Snowballs
Witte Sneeuw M&M Koekjes
3x Kerst OREO's



Kerstlichten

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 250 gram bloem
- 150 gram ongezouten boter
- 125 gram suiker
- 4 eetlepels melk

- Bakpapier
- Huishoudfolie
- Uitsteek vorm: Rond (of glas)

Decoratie

- Decoratiestiften

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. In een kom mix de zachte boter met de suiker. Voeg de bloem en melk toe en meng tot een glad deeg.

3. Rol het deeg tot een bal. Verpak de deegbal in huishoudfolie. Leg het deeg minimaal 30 minuten in de koelkast.

4. Bestrooi het werkblad en deegroller met bloem. Leg het deeg op het bebloemde werkblad en rol uit tot 5 MM dik.

5. Druk de uitstecker of het glas in wat bloem. Steek de rondjes uit het deeg en leg deze op de bakplaat met wat ruimte er tussen.

Kan je geen rondjes meer eruit halen. Raap het deeg bij elkaar en rol nog eens uit.

6. Doe de bakplaat in de oven en bak voor 8-10 minuten tot goudbruin. Laat de koekjes compleet afkoelen.

DECOREREN

7. Neem een koekje en trek twee ronde lijnen die op één punt samen komen met een donkere decoratiestift. Gebruik diverse andere kleuren voor de lampjes onder de lijntjes. (zie afbeelding)



Glas in Lood

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 200 gram ongezoeten boter
- 100 gram suiker
- 1 ei
- 1 theelepeltje vanille extract
- 300 gram bloem
- 12 harde snoepjes/zuurtjes

- Bakpapier
- Huishoudfolie
- Uitsteek vorm: diverse (klein en groot)
- Saté prikker

Decoratie

- Lintjes

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. In een kom mix de zachte boter met de suiker. Mix het ei en de vanille er doorheen. Voeg beetje bij beetje het bloem toe tot je een goed gemengd deeg hebt.

4. Rol het deeg tot een bal. Verpak de deegbal in huishoudfolie. Leg het deeg minimaal 30 minuten in de koelkast.

5. Bestrooi het werkblad en deegroller met bloem. Leg het deeg op het bebloemde werkblad en rol uit tot 5 MM dik.

6. Neem één grote en één kleinere uitsteek vorm en dip deze in wat bloem. Steek het grote figuur uit het deeg en leg deze op de bakplaat. Steek vervolgens de kleinere vorm in het midden van het koekje en wip het deeg met een (palet)mes eruit.

Hou ruimte tussen de koekjes.

Kan je geen rondjes meer eruit halen. Raap het deeg bij elkaar en rol nog eens uit.

7. Prik met een satéprikker een gaatje bij de rand waar straks een lint doorheen kan. Maak het gaatje niet te klein en niet te dicht bij de rand.

8. Doe de harde snoepjes in een schone theedoek en sla de snoepjes kapot.

9. Doe een laagje verkruimelde snoepjes in het gat in het midden van de koekjes. Zorg dat het een gelijke laag is zodat er geen gaten ontstaan.

10. Doe de bakplaat in de oven en bak voor 10-12 minuten tot goudbruin. Laat de koekjes compleet afkoelen op de bakplaat.

DECOREREN

7. Haal een lintjes door het gaatje en hang ze in de boom.

Kerstkrans

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 250 gram bloem
- 150 gram ongezoeten boter
- 125 gram suiker
- 4 eetlepels melk

- Bakpapier
- Huishoudfolie
- Uitsteek vorm: Rond (groot en klein)

Decoratie

- Decoratiestiften rood & groen

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. In een kom mix de zachte boter met de suiker. Voeg de bloem en melk toe en meng tot een glad deeg.

3. Rol het deeg tot een bal. Verpak de deegbal in huishoudfolie. Leg het deeg minimaal 30 minuten in de koelkast.

4. Bestrooi het werkblad en deegroller met bloem. Leg het deeg op het bebloemde werkblad en rol uit tot 5 MM dik.

5. Druk de uitstekers in wat bloem. Steek het grote rondjes uit het deeg en leg deze op de bakplaat. Steek vervolgens de kleinere vorm in het midden van het koekje en wip het deeg met een (palet)mes eruit.

Hou ruimte tussen de koekjes.

Kan je geen rondjes meer eruit halen. Raap het deeg bij elkaar en rol nog eens uit.

6. Doe de bakplaat in de oven en bak voor 8-10 minuten tot goudbruin. Laat de koekjes compleet afkoelen.

DECOREREN

7. Krans 1: Maak groene streepjes op de rondjes met af en toe een aftakking. Maak met de rode decoratiestift stipjes erop.

Krans 2: Maak kleine aaneen lopende cirkels op de krans met de groene decoratiestift. Met de rode stift maak kleine rondjes op willekeurige plekken.

Gingerbreadmen

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 370 gram bloem
- 1/2 theelepel baking soda
- 1/4 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel gemberpoeder
- 2 theelepel kaneelpoeder
- 1/4 theelepel zout
- 115 gram ongezoeten boter
- 120 gram lichte basterdsuiker

- 1 ei
- 125 ml stroop
- Bakpapier
- Huishoudfolie
- Uitsteek vorm: mannetjes

Decoratie

- Decoratie stiften
- Sprinkles

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. In een kom mix de zachte boter met de suiker. Voeg het ei en de stroop toe en mix deze erdoorheen.

3. In een kom meng de bloem, baking soda, bakpoeder, gemberpoeder, kaneelpoeder en zout. Voeg beetje bij beetje toe aan de boter tot een goed gemengd deeg.

4. Rol het deeg tot een bal. Verpak de deegbal in huishoudfolie. Leg het deeg minimaal 1 uur in de koelkast.

5. Bestrooi het werkblad en deegroller met bloem. Leg het deeg op het bebloemde werkblad en rol uit tot 5 MM dik.

6. Dip de uitsteker in wat bloem. Steek de mannetjes uit het deeg en leg deze op de bakplaat met wat ruimte er tussen.

Kan je geen rondjes meer eruit halen. Raap het deeg bij elkaar en rol nog eens uit.

7. Doe de bakplaat in de oven en bak voor 12-15 minuten. Laat de koekjes compleet afkoelen.

DECOREREN

8. Decoreer de mannetjes met de decoratiestiften en eventueel wat glazuur en sprinkles.



Kerstkoekjes

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 200 gram ongezoeten boter
- 300 gram bloem
- 100 gram suiker
- 1 ei
- 1 theelepel vanille extract

- Bakpapier
- Huishoudfolie
- Uitsteek vorm: kerst

Decoratie

- Decoratiestiften
- Sprinkles

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. In een kom mix de zachte boter met de suiker. Mix de vanille en het ei er doorheen. Voeg de bloem beetje bij beetje toe tot een goed gemengd deeg vormt.

3. Rol het deeg tot een bal. Verpak de deegbal in huishoudfolie. Leg het deeg minimaal 30 minuten in de koelkast.

4. Bestrooi het werkblad en deegroller met bloem. Leg het deeg op het bebloemde werkblad en rol uit tot 5 MM dik.

5. Dip de uitsteek vormen in wat bloem. Steek de figuren uit het deeg en leg deze op de bakplaat met wat ruimte er tussen.

Kan je geen koekjes meer eruit halen. Raap het deeg bij elkaar en rol nog eens uit.

6. Doe de bakplaat in de oven en bak voor 10-12 minuten tot goudbruin. Laat de koekjes compleet afkoelen.

DECOREREN

7. Decoreer de koekjes naar eigenwens.



Snowballs

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 140 gram bloem
- 70 gram pecannoten (ongebrand)
- 115 gram ongezouten boter
- 80 gram poedersuiker
- 1 theelepel vanille extract
- 1/4 theelepel zout
- Bakpapier

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. In een keukenmachine doe de bloem, pecannoten, zachte boter, 40 gram poedersuiker, vanille en zout. Hak alles samen tot zich een deeg vormt.

*Heb je geen keukenmachine? Hak de pecannoten heel fijn. Voor je alle ingrediënten door elkaar mixt.

3. Rol het deeg tot ballen van 2-3 CM. Rol de deeg door de overige poedersuiker. Leg de deegbal op de bakplaat. Hou genoeg ruimte tussen de koekjes.

4. Doe de bakplaat in de oven en bak voor 15-18 minuten. Laat de koekjes compleet afkoelen.

5. Haal de koekjes uit de oven en bestrooi nogmaals met wat poedersuiker.



Witte Sneeuw M&M Koekjes

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 165 gram ongezoeten boter
- 140 gram lichte basterd suiker
- 110 gram suiker
- 1 theelepel vanille
- 2 eieren
- 220 gram bloem
- 1/4 theelepel baking soda
- 1/4 theelepel zout
- 120 gram Witte chocolade
- 100 gram rode en groene M&M's
- Huishoudfolie
- Bakpapier

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. Smelt de boter in de magnetron (30 seconde 800 Watt).

3. In een kom mix de boter met de gesmolten suiker. Voeg de vanille, 1 ei en 1 ei-geel toe en mix alles goed door elkaar

4. In een tweede kom meng de bloem, baking soda en zout door elkaar. Voeg de bloem beetje bij beetje toe aan de boter tot je een goed gemengd deeg hebt.

5. Hak de witte chocolade klein en de M&M's door de helft.

6. Vouw de 100 gram van de chocolade en 100 gram van de pepernoten door het deeg met een spatel.

7. Neem een groot stuk huishoudfolie en leg hier het deeg op. Rol het deeg in de folie tot worst en leg deze minimaal 30 minuten in de koelkast.

8. Rol gelijke grote bolletjes van het deeg. Leg de koekjes op de bakplaat, maar zorg ervoor dat er ongeveer 2 CM ruimte tussen de koekjes zit.

9. Zet de bakplaat in de oven en bak ze voor 10-12 minuten. Als de randen lichtbruin beginnen te worden zijn ze klaar.

10. Haal de koekjes uit de oven. Verdeel de overige chocolade over de koekjes en druk de overige M&M's in de koekjes. Laat de koekjes compleet afkoelen.



KERST OREO's

GINGERBREAD MEN

- Melk Chocolade OREO
- Decoratiestift: Wit, Zwart en Rood

Neem een OREO. Trek met de witte stift streepjes rondom. Maak met de zwarte decoratiestift de ogen en mond. Maak met de rode decoratiestift een strikje.



KERSTBOOM

- Witte Oreo
- Decoratiestift: Groen en Wit
- Sprinkels

Maak met de groene stift een kerstboom op de OREO. Doe hier de ster op en wat sprinkles.



KERSTBAL

- Witte OREO
- Decoratiestiften: Groen en Rood
- Sprinkles en Smarties

Decoreer de witte OREO's zoals je dat zelf wilt. Maak streken, zig zag of stippen met de decoratie stiften en gebruik sprinkles en Smarties om verder te decoreren. Bekijk ook de afbeelding als voorbeeld.



Koekjes Decoreren



Om de koekjes te decoreren kun je van alles gebruiken. Hiernaast geef ik een paar decoratietips voor dingen die je in de supermarkt kunt vinden. Uiteraard zijn er nog veel meer opties, vooral bij bakwinkels en webshops, waar je rond de feestdagen volop keuze hebt.

Decoratie benodigdheden

- Decoratie Stiften (Dr. Oetker)
- Snoepoogjes (Dr. Oetker)
- Topping Wit (Dr. Oetker)
- Taart versiering
- M&M's & Smarties
- Chocolate
- Kleurstof
- Glazuur
- Snoep
- Hagelslag

Bedankt voor de Koekjes



Het eerste Ebook van Kidshoekje is een feit, en geloof me, ik vind het ontzettend spannend dat het nu LIVE te downloaden is. Dit is iets waar ik al jaren over nadacht, maar nooit echt durfde te doen. Met de steun en aanmoediging van mijn man is er nu eindelijk een Ebook! Daarom wil ik allereerst mijn man Marcel bedanken – zonder hem had ik dit nooit gedurfd.

Natuurlijk wil ik ook mijn kleine bakkers, Logan en Parker, bedanken, die altijd met veel plezier helpen bakken. En mijn ouders, van wie ik tradities met de paplepel (of garde om af te likken) heb meegekregen. Zonder de traditie van koekjes bakken met Kerst zou dit boek toch iets minder speciaal zijn geweest.

Liefs,
Wendy