FEESTDAGEN KOEKJES

Kidshoekje.nl

WENDY PANSE-MOEDT

NO 1 | NAJAAR

Koekjes Traditie

WENDY PANSE
KIDSHOEKJE.NL

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

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

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

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

Nu mogen jullie! Veel bak plezier.
-x-
Wendy

Inhoud

03 KOEKJES BENDODIGDHEDEN

04 HALLOWEEN

11 SINTERKLAAS

17 KERSTMIS

27 KOEKJES DECOREREN

Koekjes Benodigdheden

Voor je gaat beginnen met bakken is het goed om te kijken of je de belangrijkste benodigdheden, naast de ingrediënten, wel in huis hebt.

Tegenwoordig kan je bij heel veel winkels (HEMA, XENOS, Action) feestdagen uitstekers kopen, maar ook met een mes en glas kun je heel stuk op weg.

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

- Bakpapier
- Deegroller
- Huishoudfolie
- (Hand)Mixer
- Paletmes (of iets wat plat is).

Kijk achter in het Ebook voor decoratie tip!

HALLOWEEN

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

Spookkoekjes

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 200 gram ongezouten 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. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. In een kom mix de zachte boter met de suiker.

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

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

5. Rol het deeg op tot bal, druk die 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 uit tot 5 MM dik.

7. Steek de spookjes uit het deeg en leg ze op de bakplaat. Doe dit tot er geen spookjes meer uit kunnen.

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

DECOREREN

9. Smelt de chocolade in een hitte bestendige kom boven een sauspan met een klein laagje kokend water. Als de chocolade is gesmolten, haal de kom van de pan.

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

VooDoo Doll's

INGREDIËNTEN

Koekjes

- 225 gram ongezouten 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. Kneed 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 ongezouten 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 snorhalen. 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 ongezouten 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 ongezouten 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 ongezouten 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 ongezouten 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 uitsteker 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 ongezouten boter
- 100 gram suiker
- 1 ei
- 1 theelepel 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 ongezouten 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 ongezouten 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 ongezouten boter
- 300 gram bloem
- 100 gram suiker
- 1ei
- 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 ongezouten 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&Mś 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'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 sprinkels 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 wat tips van decoraties, die in de supermarkt te vinden zijn. Uiteraard zijn er veel meer opties en vooral bij bakwinkels en webshops kun je heel veel vinden rond de feestdagen.

Webshops:

- Sprinklelicious.nl
- CakeBakeLove.nl
- DeLeuksteTaartenshop.nl

Decoratie benodigdheden

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

Bedankt voor de Koekjes

Het eerste EBook van Kidshoekje is een feit en geloof mij ik vind het ontzettend spannend dat hij nu LIVE is te downloaden. Het is iets waar ik al jaren over na dacht, maar niet durfde. Maar met de steun en aandringen van mijn man, is er nu eindelijk een EBOOK! Ik wil daarom allereerst mijn man Marcel bedanken. Zonder hem had ik het nooit gedurfd. Natuurlijk wil ik mijn kleine bakkers: Logan en Parker bedanken, die maar wat graag bakken. En mijn Ouders van wie ik tradities met de paplepel (of garde om af te likken) heb binnen gekregen. Zonder de traditie van koekjes bakken met kerst, was dit boek toch iets minder speciaal.

-x-
Wendy