

Kerstkoekjes

Ingrediënten

- 250 gram bloem
- 100 gram poedersuiker
- 50 gram amandelpoeder
- 100 gram zachte boter
- 1 ei
- 1 snufje zout
- decoratie (hagelslag bijv.)
- 'pâte blanche à décorer' of glazuur

Werkwijze

1. Meng het meel, het zout, de helft van de poedersuiker en de amandelpoeder in een kom.
2. Sla de boter los met de rest van de poedersuiker. Als dit goed gemengd is, voeg dan het ei toe en vervolgens het meelmengsel.
3. Vorm van het deeg een bol, doe deze in plastic folie en laat dit 2 uur in de koelkast opstijven.
4. Verwarm de oven op stand 5.
5. Rol het deeg uit op een plaat waarop het deeg ligt afgedekt met bakpapier. Snijd er de koekjes uit met vormpjes.
6. Maak er met een mes een gaatje in.
7. Leg de koekjes op een ingevette bakplaat en schuif deze 12 minuten in de oven.

8. Laat ze afkoelen. Bestrijk ze met "pâte blanche à décorer" of glazuur en hagelslag. Laat drogen.
9. Rijg een draadje door de gaatjes en hang ze in de boom.