









Recept












KERSTSTERREN MET HAGELSLAG (ongeveer 30 koekjes)



Ingrediënten:







-  75 gram suiker
-  200 gram bloem en wat extra bloem
-  125 gram boter
-  1 zakje vanillesuiker
-  1 eidooier
-  1 en ½ eetlepel koud water
-  gekleurde hagelslag
-  100 gram poedersuiker

Wat heb je nog meer nodig:

-  mixer
-  beslagkom
-  bakplaat
-  bakpapier
-  deegroller
-  2 kleine schaaltes of kopjes
-  lepeltje
-  mes
-  plastic folie
-  bakvormpjes, het liefst in de vorm van een ster
-  eierscheider



Bereiding:

-  Was je handen goed schoon en droog ze af.
-  Doe de bloem, de suiker en de vanillesuiker in een beslagkom.
-  Snijd de boter in kleine stukjes en voeg die toe.
-  Gebruik een eierscheider om de dooier en het eiwit van elkaar te scheiden; je hebt alleen de dooier nodig; gebruik het eiwit bijvoorbeeld om wat eieren te bakken – je hoeft dan niets weg te gooien!
-  Mix het geheel nu tot een kruimelig deeg.
-  Voeg een eetlepel water toe.





Kneed nu met je handen het deeg tot een stevige bal.



Is het deeg te droog, voeg dan nog een beetje extra water toe en als het te plakkerig is, voeg dan een beetje bloem toe.



Wikkel de deegbal in plastic folie en leg het ongeveer een half uur in de koelkast.



Leg bakpapier op de bakplaat.



Strooi een beetje bloem op je werkplaat (dat kan de aanrecht zijn of een placemat zijn).



Verwarm de oven ongeveer tien minuten voor op 175°.



Rol het deeg uit met een deegroller, die je eventueel ook bestrooit met wat bloem.



Steek met het vormpjes zoveel mogelijk sterren uit het deeg.



Leg de sterren iets uit elkaar op het bakpapier.



Maak van de rest van het deeg opnieuw een bal, rol de bal uit en steek de laatste sterren eruit.



Schuif de bakplaat in de oven en laat de koekjes in ongeveer 15 minuten goudbruin worden.



Laat de koekjes afkoelen.



Roer de poedersuiker met een halve eetlepel water tot een dik, glad papje.



Schep met een lepeltje een beetje glazuur op de sterren en strijk het een beetje glad.



Strooi direct op elke ster wat gekleurde hagelslag, het glazuur wordt snel hard en dan blijven de hagelslagjes niet goed vastkleven.



Variatie:



Je kunt ook hagelslag op de koekjes doen.

Eet smakelijk!