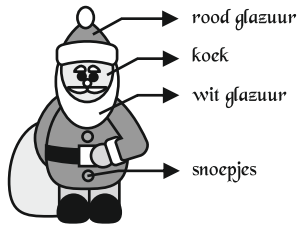
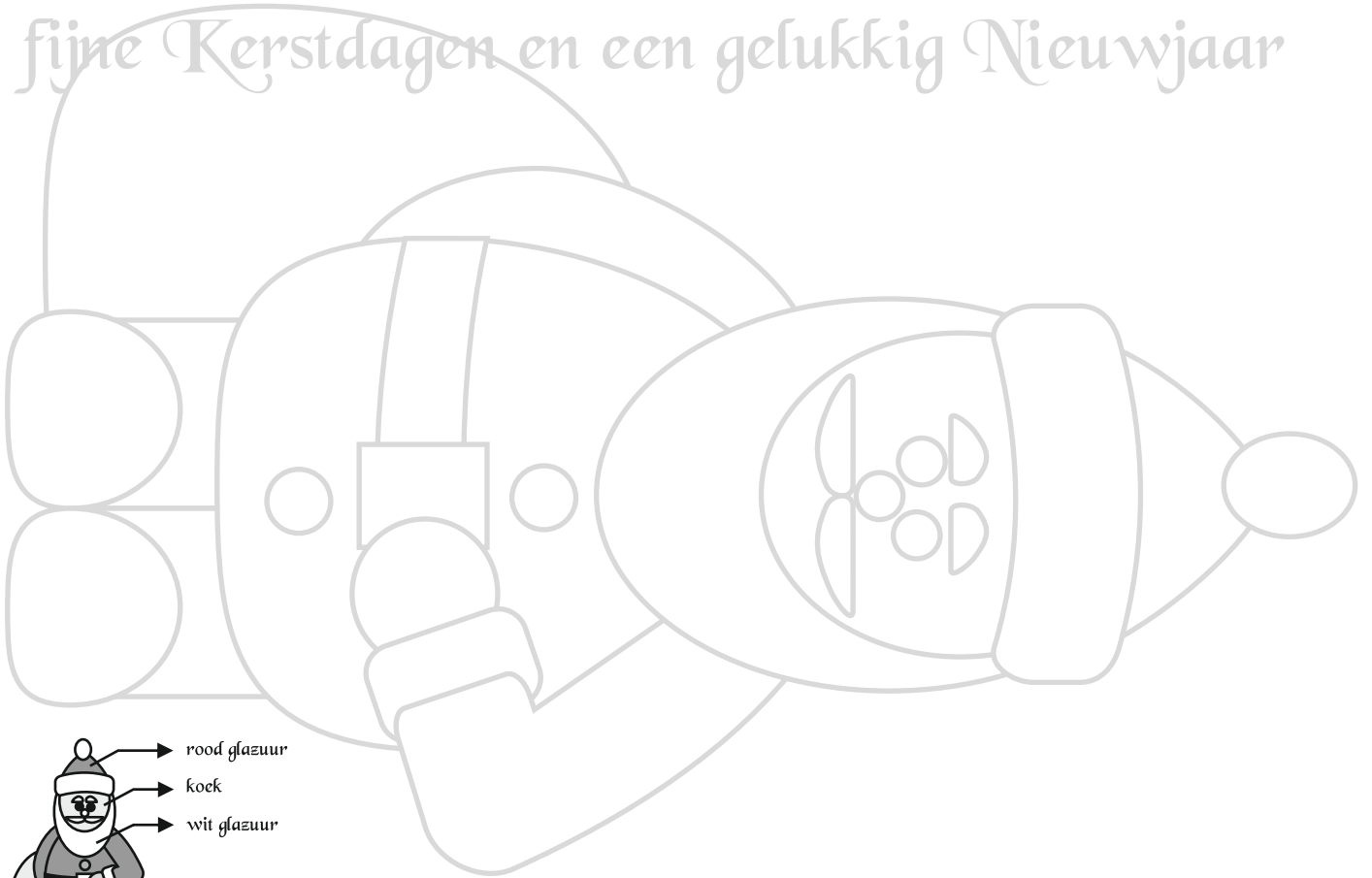
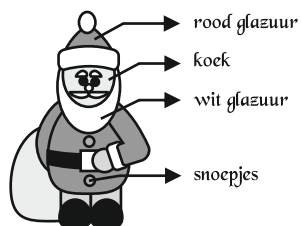
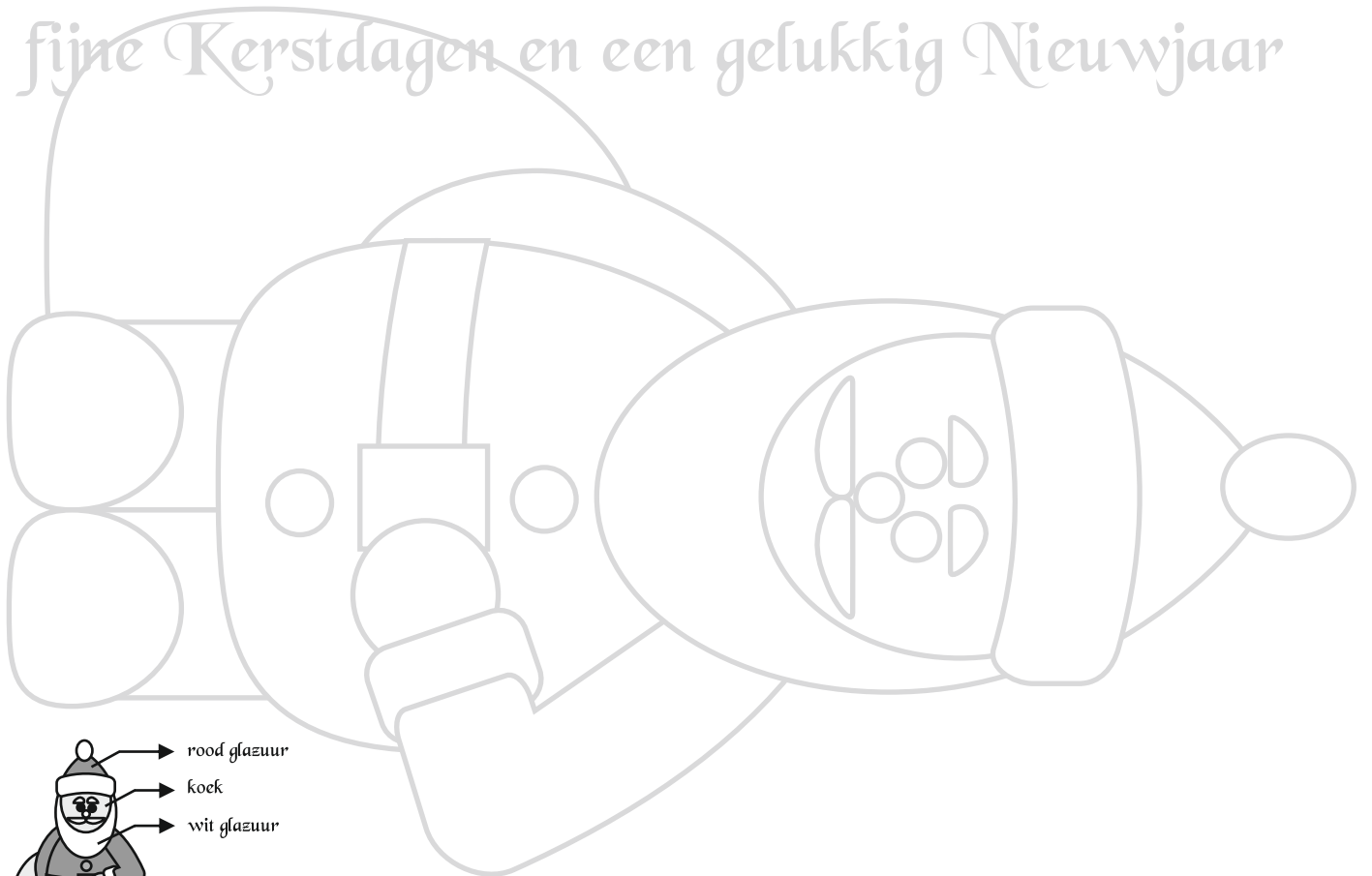


fijne Kerstdagen en een gelukkig Nieuwjaar



fijne Kerstdagen en een gelukkig Nieuwjaar



bereiden: 20 minuten  
opstijven: 2 uur  
bakken: 30 minuten

Zeef de basterd-  
suiker in een kom.  
Meng er de tarwe-  
en boekweitbloem, de  
geraspte citroen-  
schil, de koekkruiden  
en het zout door.

Verwarm de honing  
op een zacht vuur  
onder voortdurend  
roeren tot een goed  
vloeibare massa.

Laat de honing enigszins afkoelen. Klop de eierdooiers los met de melk en roer dit door de honing. Giet het honingmengsel bij de droge massa, en kneed er een soepel deeg van. Laat dit deeg 2 uur afgedekt met een doek staan op een koele plek.

Maak er kerstfiguren van met een dikte van ongeveer 1 centimeter.

Leg de figuren op een ingevet bakblik en doe ze in een voorverwarmde oven van 180 °C .

Bak ze in 30 minuten gaar en laat ze daarna afkoelen.

Maak van poedersuiker en water/kleuressence glazuur.

Teken met het glazuur de lijnen en gebruik de snoepjes voor ogen, knopen , etc.

125 gram	bruine basterdsuiker
300 gram	honing
300 gram	tarwebloem
175 gram	boekweitbloem
geraspte	citroenschil
2 eetlepels	melk
3	eierdooiers
4 theelepels	koekkruiden
5 gram	zout

voor het glazuur:  
200 gram poedersuiker  
flesjes kleuressence  
versieringsnoepjes



©Scott W / C.P.G. de Graag 2003-2004

bereiden: 20 minuten  
opstijven: 2 uur  
bakken: 30 minuten

Zeef de basterd-  
suiker in een kom.  
Meng er de tarwe-  
en boekweitbloem, de  
geraspte citroen-  
schil, de koekkruiden  
en het zout door.

Verwarm de honing  
op een zacht vuur  
onder voortdurend  
roeren tot een goed  
vloeibare massa.

Laat de honing enigszins afkoelen. Klop de eierdooiers los met de melk en roer dit door de honing. Giet het honingmengsel bij de droge massa, en kneed er een soepel deeg van. Laat dit deeg 2 uur afgedekt met een doek staan op een koele plek.

Maak er kerstfiguren van met een dikte van ongeveer 1 centimeter.

Leg de figuren op een ingevet bakblik en doe ze in een voorverwarmde oven van 180 °C .

Bak ze in 30 minuten gaar en laat ze daarna afkoelen.

Maak van poedersuiker en water/kleuressence glazuur.

Teken met het glazuur de lijnen en gebruik de snoepjes voor ogen, knopen , etc.

125 gram	bruine basterdsuiker
300 gram	honing
300 gram	tarwebloem
175 gram	boekweitbloem
geraspte	citroenschil
2 eetlepels	melk
3	eierdooiers
4 theelepels	koekkruiden
5 gram	zout

voor het glazuur:  
200 gram poedersuiker  
flesjes kleuressence  
versieringsnoepjes



©Scott W / C.P.G. de Graag 2003-2004