

## Extra recept

# HALLELUJAH ~ KOEKHUISJE

## KOEKDEEG

### INGREDIËNTEN

- 250 gram roomboter (koud)
- 150 gram bruine basterdsuiker
- 270 gram schenkstroop karamel (van Gilse)
- 330 gram patentbloem
- 330 gram Zeeuwse bloem
- 6 tl gember
- 4 tl kaneel
- 4 tl bakpoeder
- 1 tl zout

#### **Extra nodig**

- *Afsluitbaar bakje*

### BEREIDINGSWIJZE

- Klop in de mengkom de boter los en voeg de basterdsuiker toe. Voeg vervolgens de schenkstroop toe en laat de machine op de middelste stand draaien.
- Neem een kom en voeg hierin de bloem, kruiden, bakpoeder en het zout toe. Zeef dit in de mengkom en laat de machine nog kort doordraaien tot alle ingrediënten gemengd zijn.
- Haal het deeg uit de kom en kneed het kort door met je handen. Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het opstijven in de koeling. Haal het deeg na een half uur uit de koeling, rol het uit met een deegroller op een bloem bestrooide bakplaat.
- Gebruik de sjablonen voor de kerk, snijd deze uit en bak ze in 8 minuten gaar op 180 graden hete lucht. Laat de koeken afkoelen op een taart rooster.

## GLAS-IN-LOOD RAMEN

### INGREDIËNTEN

- 350 gram isomalt/ spinsuiker
- Kleurstoffen: blauw, groen, rood en geel

#### **Extra nodig**

- *Spuitzak*
- *Spuitmondje 1,5 cm*

### BEREIDINGSWIJZE

- Verhit ondertussen in een pan met dikke bodem de suiker. Smelt het tot 160°C, houd de temperatuur bij met een suikerthermometer.
- Giet de suikerstroop op een gekreukeld vel bakpapier en druppel er wat kleurstof
- overheen. Breek zodra de stukken afgekoeld zijn en plak deze in de raamkozijnen.
- Bak de koeken/raampjes nog 5 minuten in een warme tot ze mooi gesmolten zijn.

Download hier  
het bouwpakket



Print het bouwpakket op groot papier uit. Liefst A3.

