

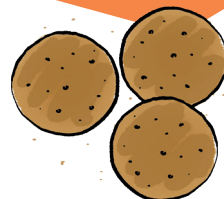
DIY



# DE ZOETE ZUSJES BURENDAG



3X  
KOEKJES  
VERSIEREN



## ROYAL ICING

### WAT heb je nodig?

- ★ 110 g gepasteuriseerd eiwit (Two Chicks)
- ★ ½ citroen
- ★ 450 g poedersuiker
- ★ paar druppels kleurstof (verschillende kleuren, optioneel)

### VERDER nodig

- ♥ mixer, ziplockzakje of spuitzakje met glad spuitmondje (optioneel)

### Aan de slag:

1. Doe het eiwit met een kneepje citroensap (gewoon even knippen in de citroen) in een ruime kom. Klop het eiwit los en luchtig met de mixer, tot het wit is. Zeef de poedersuiker boven de kom en roer erdoor. Als de poedersuiker een beetje gemengd is, kun je het verder mooi glad kloppen met de mixer (niet te snel want anders stuift de poedersuiker alle kanten op).
2. Verdeel, als je gekleurd glazuur wilt, het glazuur over verschillende kommetjes en geef ze allemaal een ander kleurtje met een paar druppels kleurstof.
3. Doe het glazuur met een klein lepeltje op de koekjes. Of gebruik een ziplockzakje of klein spuitzakje: vul die met de glazuur en knip het puntje eraf, of gebruik eventueel een glad spuitmondje. Versier de afgekoelde koekjes met glazuur en bestrooi met sprinkles, mini marshmallows, hagelslag, mini-smarties, glitterpoeder of wat je maar leuk en lekker vindt! Goed om even te weten: het duurt best lang voordat royal icing droog is, het wordt uiteindelijk best wel hard.



Benieuwd hoe onze  
koekjes zijn geworden?

Kijk onze nieuwste video op  
ons YouTube-kanaal



# GLAZUUR VAN POEDERSUIKER

## WAT heb je nodig?

- ★ 250 g poedersuiker
- ★ paar druppels kleurstof (optioneel)

## VERDER nodig

- ♥ zeef, ziplockzakje of spuitzakje met glad spuitmondje (optioneel)

TIP

*Je kunt het witte glazuur ook over verschillende kommetjes verdelen en verschillende kleuren glazuur maken.*

*Hoeveel kleurstof je precies nodig hebt, hangt af van het merk kleurstof dat je gebruikt. Begin met een paar druppels, meer kan altijd, minder niet ;-).*

## Aan de slag:

1. Zeef de poedersuiker boven een kom. Voeg 2-4 eetlepels heet water toe en roer tot een dik glazuur. Het moet echt heel dik zijn want anders druipt het straks van je koekje af. Voeg als je wilt een paar druppels kleurstof toe (zie tip).
2. Doe het glazuur met een klein lepeltje op de koekjes. Of gebruik een ziplockzakje of klein spuitzakje: vul die met de glazuur en knip het puntje eraf, of gebruik eventueel een glad spuitmondje. Versier de afgekoelde koekjes met glazuur en bestrooi met sprinkles, mini marshmallows, hagelslag, mini-smarties, glitterpoeder of wat je maar leuk en lekker vindt!

**Zin in een ander smaakje?** Vervang het water door...

- ... citroensap voor citroenglazuur
- ... door frambozensiroop voor frambozensmaak
- ... door aardbeisiroop

# CHOCOLADE

## WAT heb je nodig?

- ★ 200 g witte, pure of melkchocolade

## VERDER nodig

- ♥ bakpapier of ziplockzakje

## Aan de slag:

1. Hang een hittebestendige kom in een pan, zorg dat ie precies past: doe eerst een laag heet water in de pan, hang de kom erin en zorg dat het water de kom net niet raakt. Zet de pan met de kom op middelhoog vuur. Het water gaat zo koken, door de stoom verwarmt de kom en smelt de chocolade. Deze techniek noem je au bain-marie, dat is Frans voor 'in bad met Marie', als je het losjes vertaalt.
2. Hak de chocolade die je gekozen hebt in kleine stukjes en doe ze in de kom (die in de pan boven het water hangt). Roer af en toe en laat smelten. Je kunt ook witte en melkchocolade zebrakoekjes maken. Smelt de melkchocolade en witte chocolade dan apart van elkaar.
3. Vouw een cornetje van bakpapier (dat is een soort spuitzakje, zet met een nietje vast, dat werkt heel goed). Kijk online hoe je dat precies doet. Of gebruik een ziplockzakje. Vul het cornetje of ziplockzakje met gesmolten chocolade en knip het puntje eraf. Nu kun je de afgekoelde koekjes met de chocolade gaan versieren. Bestrooi de chocolade met sprinkles, mini marshmallows, hagelslag, mini-smarties, glitterpoeder of wat je maar leuk en lekker vindt!

