

## Kerstboomkoekjes

### Image



## Kerstboomkoekjes

Heerlijke spijskoekjes, Merry Christmas!

210°C

12 min

45 stuks

### Ingrediënten

2.000 gram Damco amandelspijs weespermop/ brussels banket  
40 gram Citroenrasp  
300 gram Heel ei

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Doe de **Damco amandelspijs weespermop/brussels banket** in een bekken samen met de **Citroenrasp** en 1 deel van heel ei.
2. Draai glad met de vlinder en voeg de rest van het ei in 3 keer toe.
3. Spuit van het mengsel een kerstboom, met een kartelspuit van 10 mm ø, op bakpapier (ongeveer 50 gram).
4. Laat de kerstbomen 3 uur aandrogen en bak 12 minuten af op 210°C op een onderplaat.
5. Werk de koeken af met **Damcosnow**.

## Image

