

Kom je stilaan in feeststemming? Hou dit kerstboom-recept zeker bij om er een zalig zoet eindejaar van te maken!

## Kerstboom geluk

Het pronkstuk van je feestavond, dat is zonder twijfel deze kerstboom van madeleines met een hint van matcha-thee.

### DIT HEB JE NODIG

Voor ± 30 stuks

• 145 g boter, op kamertemperatuur • 170 g poedersuiker • snuifje zout • 1 el matchapoeder • 1 kl vanille-extract • 3 grote eieren • 180 g bloem • 1 kl bakpoeder • 100 g witte chocolade (in stukjes of callets)

**En ook** • bakvorm voor madeleintjes • 1 piepschuimen kegel (tuincentrum of bloemschikwinkel) • cocktailprikkers

### ZO MAAK JE ZE

**1** Klop de malse boter op samen met de poedersuiker, het zout, het matchapoeder en het vanille-extract. Voeg de eieren toe.

**2** Zeef de bloem met het bakpoeder en spatel ze door het beslag. Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht).

**3** Vet de madeleinebakvorm in en verdeel er het beslag over. Vul de kuipjes voor maximaal ¾. Bak de madeleines 10 minuten in de oven, haal ze eruit en laat ze afkoelen op een rooster.

**4** Smelt intussen de chocolade au bain-marie. Doop er de punten van de afgekoelde madeleines in en laat ze opstijven.

**5** Prik de madeleines dakpansgewijs op de kegel van piepschuim. Begin onderaan en werk naar boven toe.

**Tip!** Werk de kerstboom af met een zandkoekje dat je hebt versierd met glazuur. Het recept daarvoor vind je bijvoorbeeld bij de smeltende sneeuwpopjes.



## Doe-het-zelf dennenappeltjes

Je zou het niet zeggen, maar deze heerlijke dennenappels van marsepein met een krokante buitenkant zijn heel gemakkelijk om te maken.

### DIT HEB JE NODIG

Voor 10 stuks

• 1 el cacaopoeder • 1 rolletje marsepein • chocolade-ontbijtgranen in schelpvorm (type Coco Pops Chocos van Kellogg's) • poedersuiker

### ZO MAAK JE ZE

**1** Kneed het cacaopoeder door de marsepein tot die een egaal bruine kleur heeft. Verdeel de marsepein in 10 stukken van verschillende groottes en vorm er kegeltjes van.

**2** Steek dakpansgewijs en van de onderkant naar boven toe de chocoladeschelpjes in de kegels.

**3** Bestrooi de dennenappels met poedersuiker als laagje sneeuw.



## Speculaa(r)sjes

Dit jaar doop je geen saaie speculaasjes in je koffie, maar wel deze leuke laarsjes met een sneeuw witte boord van glazuur.

### DIT HEB JE NODIG

Voor ± 40 stuks

• ingrediënten basisrecept zandkoekjes op blz. 62 • speculaaskruiden naar eigen smaak • 2 el poedersuiker • citroensap • glitterpareltjes (bakwinkel) • geraspte kokos

### ZO MAAK JE ZE

**1** Volg het basisrecept voor zandkoekjes en voeg in stap 2 de speculaaskruiden toe. Ga voort zoals in het basisrecept.

**2** Steek in stap 4 koekjes uit in de vorm van laarsjes en bak ze zoals in stap 5. Laat ze goed afkoelen.

**3** Maak wat glazuur door de poedersuiker te mengen met enkele druppels citroensap. Voeg nog een druppeltje citroensap toe als het papje te vast is, maar let wel op dat het niet te lopend wordt! Dip de bovenkant van elk laarsje in het glazuur en werk ze af met de glitterpareltjes of geraspte kokos.