



Q 85070

## Bouw deze kerst het allermooiste peperkoekhuis!

### Ga als volgt te werk:

Pak het peperkoekdeeg tevoorschijn.  
Zorg dat je alle delen ongeveer even dik uitrolt!

Een trucje om ervoor te zorgen dat jouw huisdelen niet vervormen, is om het uitgerolde deeg op een siliconen doek/bakpapier te leggen, voordat je de delen uitsnijdt. Steek of snijd ramen en deuren uit en laat je fantasie de vrije loop. Als je de delen 5-10 minuten voor het bakken even in de vriezer legt, verliezen ze hun vorm niet voor het bakken. Bak de delen en laat ze afkoelen.

Knip gelatineblaadjes op maat als ruiten en plak ze met glazuur aan de binnenkant van het huis vast.

Versier jouw huisdelen met glazuur en snoep en laat de delen goed opdrogen, voordat je het huis in elkaar zet.

Zet het huis in elkaar met gesmolten suiker. Smelt 85 g suiker. Wees voorzichtig, de suiker is ontzettend heet. Verwerk de gesmolten suiker snel, want hij wordt snel weer hard. Monteer de schoorsteen met suiker of glazuur, dit afhankelijk van wat je het makkelijkst vindt. Als alles in elkaar zit, is het tijd voor de laatste versieringen. Maak een vloeibaar glazuur voor het maken van ijspegels. Spuit het glazuur met een grotere spuitmond als sneeuwhopen en ijspegels langs de zijkanten, het dak en de schoorsteen. Bestrooi het tot slot met gezeefde poedersuiker.

### RECEPT GLAZUUR:

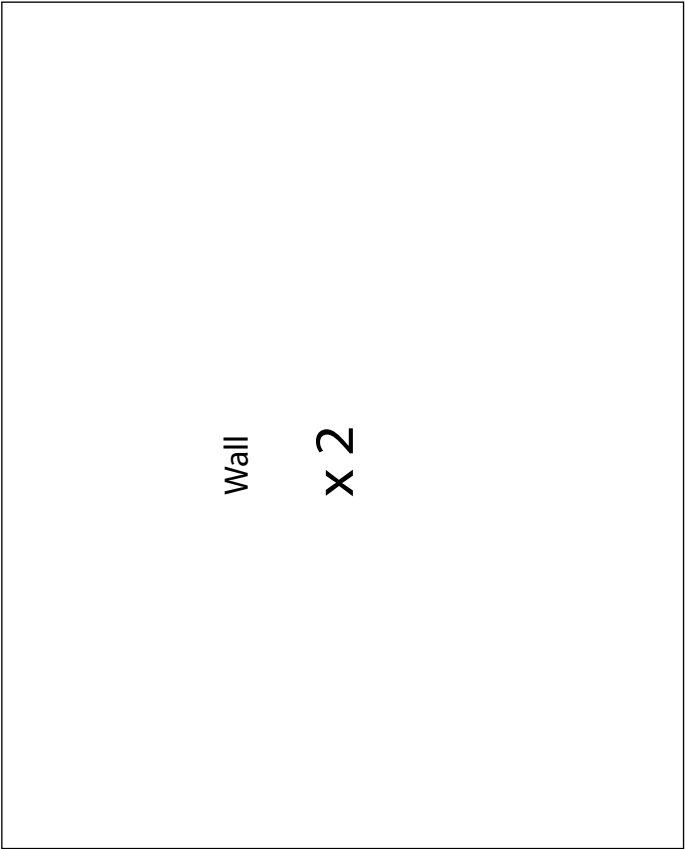
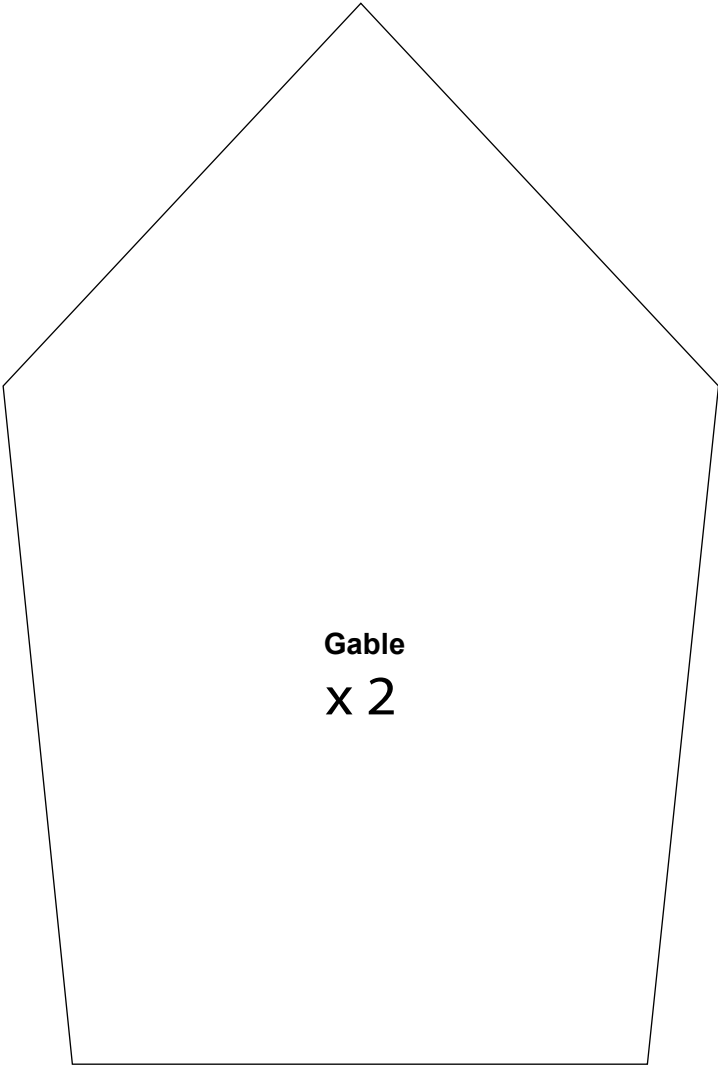
- 1 eiwit
- ca 240 g poedersuiker
- 1 tl azijn (12%).

Roer de ingrediënten door elkaar en klopt met een mixer op.

### RECEPT DOOPGLAZUUR:

- 1 eiwit
- ca 120 g poedersuiker
- 1 tl azijn (12%).

Roer door elkaar en voeg vervolgens steeds wat poedersuiker toe tot de consistentie goed is.



**Chimney**

