

## INGREDIËNTEN

### VOOR 2 HUISJES

#### Voor de huisjes:

- 85 g ongezouten roomboter
- 150 g lichte basterdsuiker
- 160 g schenkstroop (of keukenstroop)
- 1 ei (M = 50 gram)
- 375 g tarwebloem
- ½ tl (= ½ zakje) baksoda
- 1 el speculaaskruiden
- ¼ tl zout

#### Voor de royal icing:

- 300 g poedersuiker
- 40-50 g water
- 7,5 g eiwitpoeder

#### Voor de decoratie:

- sprinkles en/of (kleurige) snoepjes
- extra poedersuiker
- eventueel kokosrasp

#### En verder heb je nog nodig:

- sjabloon voor de huisjes
- schaar en liniaal
- bakpapier en plasticfolie
- fijn kartelmesje (bijv. een tomatenmesje) of een pizzaroller
- mixer met garde en deeghaken of keukenmachine met vliederspatel en bolgarde
- spuitzak of knijpfles met spuitmondje van ongeveer 2 mm
- een theezeefje

## BEREIDING

Smelt de boter en laat even wat afkoelen. Doe boter, suiker en keukenstroop in een kom of keukenmachine en meng tot een zachte massa. Voeg dan het ei toe en laat een minuutje of 2 mixen.

Meng de bloem met de kruiden en het zout. Voeg dit in gedeelten toe aan het beslag en meng met de kneedhaken tot een samenhangend deeg. Is het deeg heel erg droog, voeg dan eventueel een lepel water toe.

Kneed op het aanrecht snel tot een deegbal (zal nog wel plakkerig zijn). Verdeel het deeg in 2 delen, druk plat in een vierkant en verpak apart. Leg een vel plasticfolie op je aanrecht en leg het deeg erop. Vouw de folie erover en duw het deeg zo plat mogelijk. Leg minimaal 2 uur in de koelkast, maar niet langer dan een nacht.

Print het originele sjabloon en knip de onderdelen uit. Wil je ook een groter huisje maken dan kun je hiervoor de muren verhogen. De zijmuur in het kleine huisje neem je dubbel voor het grote huisje.

Verwarm de oven voor op 185°C (165°C hetelucht).

Leg een vel bakpapier op je werkblad en bestrooi met bloem. Haal 1 portie deeg uit de koelkast en leg het op het bakpapier. Bestrooi ook de bovenkant met bloem. Rol het deeg uit - probeer het vierkant te houden - tot een dikte van ongeveer 5 mm. Dit gaat het makkelijkst als je er (eet)stokjes of latjes langs legt. Verdeel de sjablonen van het huisje erover. Het zal een beetje passen en meten zijn, maar het past allemaal net. Trek de omtrekken na met de punt van het mesje.

Leg het bakpapier met het deeg op een bakplaat en schuif dit in het midden van de oven. Draai de temperatuur terug naar 180°C. Bak ongeveer 15 -20 minuten, tot het deeg goudbruin kleurt. Haal de bakplaat er weer uit - gebruik handschoenen! - en schuif voorzichtig het bakpapier met het deeg op je werkblad. Snijd nu met het kartelmesje de verschillende onderdelen uit het deeg. Leg het sjabloon er op en gebruik een liniaal om recht te snijden. In plaats van het mes kun je ook een pizzasnijder gebruiken. Snijd uit het grote huis uit de voorkant de deur en eventueel een rond raampje. De achterkant is zonder deur ;-). Schuif de onderdelen voorzichtig uit elkaar. Gebruik eventueel een paletmes, het deeg is nog zacht en breekt snel. Denk eraan om ook een deur te bewaren/uit te snijden.

Laat het baksel afkoelen op een rooster.

Haal de tweede portie deeg uit de koelkast en bak de onderdelen voor huisje nummer 2.

### **De royal icing maken**

Zeef het eiwitpoeder en los het op in het water. Houdt een theelepel water achter om achteraf de royal icing nog iets te verdunnen mocht dat nodig zijn.

Klop het eiwit stijf in een brandschone kom met de garde. Voeg dan in delen de gezeefde poedersuiker toe en meng alles met de mixer. De dikte van de icing voor het in elkaar zetten van het huisje mag iets steviger zijn. Voor de decoratie mag het iets dunner. Dunnere icing maakt mooie ijspegels bijvoorbeeld. Als je een lepel dunnere icing in de kom terug laat vallen, zal de icing in ca. 10 seconden gelijk vloeien. Bij dikkere icing is dat in ca. 20 seconden.

Schep de icing in een spuitflesje of spuitzak met een smal spuitmondje van ca. 2 mm. Decoreer de dakdelen: kleine huisje met boogjes, grote huisje in ruiten. Versier de muren van de huisjes. Laat alle icing goed drogen voordat je het huisje in elkaar zet. Denk het schaalpje af met folie, zodat de icing niet te veel uitdroogt.

### **Het in elkaar zetten van de huisjes**

Leg een groot bord/plank klaar om de huisjes op te zetten. Smeer de zijkant van één muur in met icing en plak hieraan de achterkant/voorkant van het huis vast. Gebruik eventueel een doosje om het huis in model te houden. Maar, is je icing dik genoeg, dan is dat waarschijnlijk niet nodig. Bouw zo verder tot je de muren aan elkaar hebt gezet. Laat dit nu ongeveer een half uur drogen. Smeer dan de bovenkant van de muren in met icing en leg de dakdelen erop. Er zal icing over de muren lopen, maar dat is niet zo erg. Laat de huisjes goed drogen.

Nu kun je met wat dunnere icing langs de dakranden nog wat icing spuiten. Zo ook over de naad bovenop het dak. Wil je nog snoepjes op je huisje plakken, dan kun je dat ook doen met icing. Laat weer goed drogen.

### **Afwerking**

Strooi met een zeef eventueel wat extra poedersuiker over de huisjes zodat het lijkt alsof het net gesneeuwd heeft. Strooi ook wat poedersuiker (je kunt ook kokosrasp gebruiken) over de grond. Leg wat klein geknipte takken neer om als brandhout te dienen. Maak eventueel een sneeuwpop van marshmallows.