

Gingerbreads

Ingrediënten:

120 gram roomboter (op kamertemperatuur)
120 gram licht bruine basterdsuiker
50 ml = 80 gram honing
2 theelepel gemberpoeder
½ theelepel kaneel
½ theelepel gemalen nootmuskaat
¼ theelepel zout
1 ei (op kamertemperatuur)
300 gram bloem
2 theelepel bakpoeder



Verder nodig: uitsteekvormen, deegroller, bakmat

Bereiding:

Doe de boter, basterdsuiker, honing, het gemberpoeder, kaneelpoeder, de nootmuskaat en het zout in een kom en mix door elkaar. Meng het ei erdoor en voeg tot slot de bloem en het bakpoeder toe. Kneed het tot een deeg, verpak het in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

TIP: maak er verschillende porties van, verwerk dit later per portie. Het deeg werkt prettiger als deze koud is.

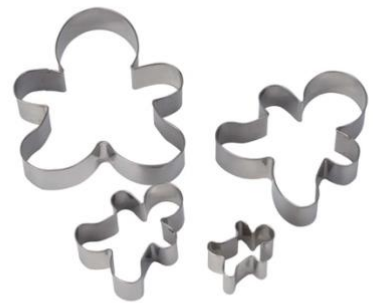
Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een bakplaat met een bakmat of bakpapier.

Kneed het deeg kort door en rol het vervolgens op een licht bebloemd werkblad (of op een bakmat) uit tot een dikte van 4 millimeter. Steek de mannetjes in verschillende groottes uit en leg ze op de bakplaat. Het deeg dat overblijft kun je opnieuw uitrollen. Bak de koekjes in 14-19 minuten gaar en laat ze afkoelen op een rooster.

Versier de gingerbreads naar eigen fantasie met icing en eetbare parels.

Smullen maar!

(Gebaseerd op een recept van Rutger Bakt)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

