

GINGERBREAD KOEKJES

Voor ongeveer 40 stuks

Ingrediënten



225 gram ongezouten roomboter



160 gram donkerbruine basterdsuiker



160 gram suikerstroop (pannenkoekenstroop)



1 ei (M)



1 eidooier (M)



500 gram bloem



3 el gingerbread kruiden



snuf zout



Dit heb je ook nodig

beslagkom • (hand)mixer • bakplaat • bakpapier • koekjesuitstekers

Aan de bak!



1

Mix boter, suiker en suikerstroop in een paar minuten tot een romig mengsel.



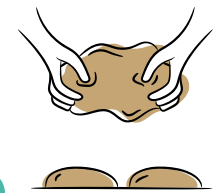
2

Voeg de eieren toe en mix tot je deze niet meer ziet.



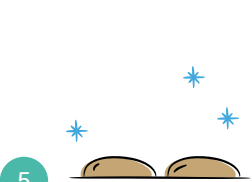
3

Voeg bloem, gingerbread kruiden en zout toe aan de kom en mix tot een stevig koekdeeg. Het zal nog een beetje plakkerig zijn, dat is prima.



4

Verdeel het deeg in twee delen en verpak deze in keukenfolie. Het is handig als je het deeg alvast wat platter maakt. Dat is straks makkelijk met uitrollen.



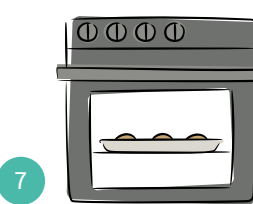
5

Laat het deeg minimaal 4 uur rusten in de koelkast. Je zou het ook al een avond van tevoren kunnen maken.



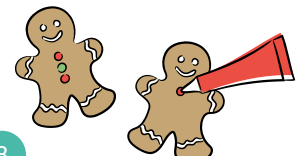
6

Bestrooi je werkblad met een beetje bloem en leg het deeg erop, rol uit tot een dikte van 5 mm. Steek de koekjes uit die je wilt maken en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.



7

Bak de koekjes in ongeveer 16 minuten op 160 °C (boven- en onderwarmte).



8

Als je wilt kun je de koekjes nog decoreren met glazuur!

BEWAREN

In een trommel buiten de koelkast blijven de koekjes wel 3-4 weken goed.

Op mijn site vind je een heerlijk recept voor gingerbread kruiden: laurabakery.nl/gingerbread-kruiden/

TIP!