

## Kruidige koekenmannetjes / Spicy gingerbread men



### De boodschappen

300 gram bloem

150 gram boter (kamertemperatuur)

3 à 4 eetlepels melk

Glazuurstiften, wit & rood

125 gram lichtbruine basterdsuiker

1 vrije uitloop eidooier (kamertemp.)

3 theelepels speculaaskruiden

zilver parels en sprinkels

**December is de maand voor kruidige koek, daarom maken we vandaag deze grappige koekenmannetjes.** Als het buiten koud wordt smaken ze extra lekker met een beker warme chocolademelk erbij!

### Zo maak je de koekenmannetjes

Doe alle ingrediënten in een kom en kneedt ze door elkaar tot een glad deeg.

Maak van het deeg een bal, rol er plastic folie om en leg het een uur in de ijskast.

### Verwarm de oven voor op 170°C.

Rol het deeg uit tot een halve centimeter dikte, steek er koekenmannetjes uit.

Leg de mannetjes op de met bakpapier bedekte bakplaat, iets van elkaar af.

Bak de koekenmannetjes in 15 minuten bruin en gaar.

Plak met kant&klaar glazuur oogjes, mondjes en knopen op de koekenmannetjes.

Of decoreer de koekjes naar je eigen idee.

## Kruidige koekenmannetjes / Spicy gingerbread men



### Shopping list

300g flour

125g light-brown caster sugar

150g butter (room temperature)

1 free-range egg yolk (room temp.)

3-4 tablespoons of milk

3 teaspoons cookie spices

icing pens in white & red

silver pearls and sprinkles

**December is the month for spicy cookies, so today we make these cute**

**gingerbread men.** If it gets cold outside, they taste extra good together with a nice cup of hot chocolate!

### How to make gingerbread men

Put all ingredients in a bowl and knead them together into a smooth dough.

Shape a cylinder of dough, wrap in cling film and put it in the refrigerator for 1 hour.

### Preheat the oven at 170 ° C.

Roll out the dough to half a centimeter thickness, cut out gingerbread men.

Put the cookies slightly apart on a baking tray covered in waxed paper.

Bake the cookies in 15 minutes brown and cooked.

Stick with some ready-made icing eyes and buttons on the gingerbread men.

Or decorate the cookies after your own idea.