

Gemberkoekmannetjes / Gingerbread Men



De boodschappen

- 175 gram meel
- 1/2 theelepel baking soda
- 2 theelepels speculaaskruiden
- 1 theelepel gemberpoeder
- 65 gram koude boter in blokjes
- 85 gram lichtbruine basterdsuiker
- 1 vrije uitloop ei
- 2 eetlepels golden syrup
- glazuur in wit, rood en groen
- rolfondant wit, rood & groen

Gingerbread men, een typisch Amerikaans koekje dat met Kerst niet mag ontbreken. Hier wordt dit koekje ook steeds meer gebakken.

Zo bak je 12 lieve koekmannetjes

1. Zeef het meel in een grote kom en voeg de bakingsoda toe.
2. Doe de koekkruiden erbij en ook de blokjes boter.
3. Voeg de suiker toe en mix met deeghaken tot je grote kruimels hebt.
4. Breek het ei in een andere kom en klop de Golden Syrup er licht door.
5. Schenk de eiermix bij het meel in de grote kom en mix het erdoor.
6. Kneedt de kruimels met de hand glad.
7. Trek plasticfolie om het deeg en leg het een half uurtje in de ijskast.
8. Rol het koude deeg uit tot +/- 1/2 cm dikte en steek er mannetjes uit.

Verwarm de oven voor tot 190°C.

9. Bak de koekjes 12 tot 15 minuten en laat ze helemaal afkoelen op een rek.
10. Versier de koekjes met tubetjes kant&klaar glazuur en rolfondant

Lekker!!

Gemberkoekmannetjes / Gingerbread Men



Shoppinglist

- 175g flour
- 1/2 teaspoon baking soda
- 2 teaspoons ground cinnamon, 1 ground ginger
- 65g cold butter in cubes
- 85g muscovado sugar
- 1 free range egg
- 2 tablespoons golden syrup
- red, white and green icing
- red, white and green fondant icing

Gingerbread man are traditional an American cookie that's always baked at Christmas time. In the Netherlands the cookies are baked more and more.

This is how you make 12 sweet gingerbread men:

1. Sieve the flour in a big bowl and add the baking soda.
2. Also add the spices and the butter cubes.
3. Weigh the sugar and also add it.
4. Break the egg in a little bowl and whisk the golden syrup in lightly until combined.
5. Pour the egg mix in the big bowl and mix with the special dough hooks.
6. Mix until you have big crumbs then knead the crumbs smooth by hand.
7. Wrap the dough in cling film, put it in the fridge for half an hour.
8. Roll the cold dough out until it's 1 cm thick and cut out the shapes.

Preheat the oven to 190°C.

9. Bake the cookies for 12 to 15 minutes and let them cool on a wire rack.
10. Be creative when decorating with icing and fondant icing.

Sweet!!