

Peperkoek Vuurkoekjes / Gingerbread Fire Biscuits



Boodschappenlijstje

- 170 gram ongezoeten boter (kamertemp)
- 100 gram lichtbruine basterdsuiker
- 45 gram golden syrup (of stroop)
- 420 gram Zeeuwse bloem, plus extra
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel kaneel
- 1½ theelepel peperkoekkruiden

Zo maak je +/- 40 peperkoek-vuurtjes koekjes

Verhit de boter, suiker en siroop op laag vuur, roer tot de suiker volledig is opgelost. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel 5 minuten afkoelen.

Meng de bloem, koekkruiden en het bakpoeder tot een geheel.

Maak een kuiltje in het midden en giet het botermengsel erin, roer alles door elkaar.

Kneed het mengsel kort door tot je een zacht, glad deeg hebt.

Pak het deeg in en zet het 15 minuten in de ijskast, zodat het wat kan opstijven.

Leg bakpapier op de bakplaat en strooi bloem op je werkvlak.

Rol het deeg uit tot een dikte van 3 mm en steek er met de uitsteker vuurvormpjes uit.

Rol de deegrestjes en steek er meer koekjes uit.

Verplaats de koekjes naar de bakplaat en zet hem 30 minuten afgedekt in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C

Bak de koekjes in 10 - 12 minuten gaar of tot ze mooi bruin zijn.

Laat de koekjes 5 minuten op de bakplaat liggen, leg ze dan op een rooster om af te koelen.

Peperkoek Vuurkoekjes / Gingerbread Fire Biscuits



Boodschappenlijstje

300 gram poedersuiker

+/- 2 eetlepels melk

kleurstof, oranje, geel en rood

Nu de koekjes gebakken zijn en op het rooster staan om af te koelen roer je glazuur voor de vlammen op de koekjes.

Zo maak je het glazuur

Roer eerst wit glazuur van poedersuiker en melk, verdeel het over drie kommen

Doe er een druppel kleurstof bij in de eerste kom en roer tot de kleur naar je zin is.

Roer er bij de tweede kom kleurstof en een theelepeltje melk door en bij de derde hetzelfde.

Knip een heel klein puntje van de spuitzak, voor mooi dunne lijntjes.

Spuit eerst de buitenlijntjes met het eerste, ietsje dikkere glazuur.

Laat die lijntjes even harden en vul ze dan op met kleur twee.

Herhaal dit met de derde kleur tot het koekje vol is.

Laat het glazuur helemaal drogen op kamertemperatuur!

Peperkoek Vuurkoekjes / Gingerbread Fire Biscuits



Shopping list

300g icing sugar

+/- 2 tablespoons milk

food colouring, orange, yellow and red

Now that the cookies are baked and on the wire rack to cool, stir the icing for the flames on the cookies.

How to make the icing

First stir white icing of icing sugar and milk, divide it among three bowls

Add a drop of food coloring to the first bowl and stir until the colour is to your liking.

Stir in food colouring and a teaspoon of milk into the second bowl and the same into the third.

Cut a very small tip from the piping bag, for nice thin lines.

First pipe the outer lines with the first, slightly thicker glaze.

Let those lines set a little and then pipe in colour two.

Repeat with the third colour until the biscuits are full.

Let the glaze dry completely, at room temperature!