

## Peperkoek dennenbomen / Gingerbread Pine Trees



### **Boodschappenlijstje voor +/- 30 kleine (4cm) of 15 grote (7cm) dennenbomen**

75 gram zachte boter

50 gram fijne suiker

½ theelepel baksoda

50 gram gouden siroop

2 biologische vrije-uitloopeieren

250 gram patent bloem

½ theelepel gemalen kaneel

½ theelepel gemalen gember

#### **Glazuur:**

50 of 100 gram poedersuiker

water (per theelepel - eetlepel toevoegen)

3 druppels citoensap

### **Zo maak je peperkoek dennenboompjes**

Klop de zachte boter met de basterdsuiker tot een romig mengsel.

Roer het zuiveringszout, de gouden siroop en de eidooiers erdoor.

Zeef de bloem, kaneel en gember erbij en breng alles samen met een houten lepel.

Kneed het deeg kort met de hand tot het samenkomt en vorm er twee ballen van.

Pak het deeg in en laat het 30 minuten koelen, in de ijskast.

### **Verwarm de oven voor op 180°C/160°C hete lucht**

Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 1.5 centimeter.

Steek er bomen uit met een uitsteker en rol het afsnijdsel opnieuw uit.

Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak de bomen in ongeveer 10-12 minuten, tot ze licht gerezen en goudbruin zijn.

Laat de peperkoek bomen even op de bakplaat afkoelen, dan helemaal op een rooster.

Zeef de poedersuiker in een kleine kom en voeg de druppels citroensap toe.

Doe er heel geleidelijk water bij en roer stevig, tot je een glad, glanzend, dik glazuur hebt.

Schep het glazuur in een spuitzak en spuit royaal sneeuw op de dennenboompjes.

Laat het glazuur helemaal drogen.

### **In luchtdichte verpakking zijn de peperkoekboompjes maximaal 1 week houdbaar**

## Peperkoek dennenbomen / Gingerbread Pine Trees



### Shopping list for +/- 30 small (4cm) or 15 large (7cm) pine trees

75g softened butter

50g caster sugar

½ teaspoon bicarbonate of soda

50g golden syrup

2 free range organic egg yolks

250g plain flour

½ teaspoon ground cinnamon

½ teaspoon ground ginger

#### Glaze:

50g or 100g of icing sugar

water (add per teaspoon - tablespoon)

3 drops of lemon juice

### How to make Gingerbread Trees

Beat together the softened butter with the caster sugar until creamy.

Stir in the bicarbonate of soda, golden syrup and the egg yolks.

Sift in plain flour, cinnamon and ginger then bring it all together with a wooden spoon.

Shape into two balls, knead until the dough comes together, wrap and chill for 30 minutes.

### Preheat the oven to 180°C/160°C Fan

Roll out one ball at a time, to about 1.5 cm thickness.

Cut out trees with a cookie cutter of choice, then re-roll the trimmings.

Lift the trees onto a baking tray, covered with waxed paper.

Bake the trees for 10-12 minutes, or until slightly risen and golden brown.

Cool the gingerbread biscuits first on the tray, then completely on a wire rack.

Sift the icing sugar into a small bowl and add the drops of lemon juice. Add water very gradually and stir vigorously until you have a smooth, glossy, thick icing.

Spoon the icing into a piping bag, pipe lots of snow on the trees and let the glaze dry.

**The Gingerbread Pine Trees will keep in an airtight container for up to 1 week**