

Peperkoek bakken / Baking gingerbread



De boodschappen

- 2 vrije uitloop eieren
- 250 gram donkerbruine basterdsuiker
- 30 gram koekkruiden
- 1 eetlepel honing
- 100 ml water
- 250 gram zelfrijzendbakmeel
- stukje boter

Niets lekkerder dan zelfgebakken peperkoek. Vooral in de winter met een beker warme chocolademelk erbij!

Zo simpel maak je peperkoek

Doe eieren, basterdsuiker, kruiden, honing en water in een kom.

Roer alles stevig door elkaar tot het samen één geheel is.

Voeg het meel in gedeelten toe, roer het stevig door het mengsel.

Roer tot er een glad, glanzend beslag is ontstaan, het ruikt nu al heerlijk.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schep het beslag in de ingevette, met meelbestoven cakevorm.

Bak de koek 60 minuten in het midden van de oven en laat hem in de vorm op een rooster afkoelen.

Snij de kruidige peperkoek in dikke plakken en geef er zachte boter bij.

Peperkoek bakken / Baking gingerbread



Shopping list

- 2 free range eggs
- 250g soft dark brown sugar
- 30g gingerbread spice
- 1 tablespoon honey
- 100ml water
- 250g self-raising flour
- knob of butter

There is nothing tastier than homemade gingerbread. Especially in winter with a cup of hot chocolate to go with it!

How to make gingerbread

Place eggs, brown sugar, spice, honey and water in a bowl.

Stir all ingredients firmly together until combined.

Add the flour in parts and stir it firmly into the mixture.

Stir it into a shiny, smooth batter, it smells delicious already.

Preheat the oven to 180 ° C.

Spoon the batter into a baking mold, greased and dusted with flour.

Bake the bread 60 minutes in the middle of the oven.

Allow the gingerbread to cool in the mold on a rack.

Cut the spicy gingerbread into thick slices, serve it with soft butter.