

Gingerbread koekjes recept

 ± 1.5 uur

 ± 8 uur

 35 personen



Tijdens de Kerstperiode eten we weer andere dingen dan in de rest van het jaar. Zo komen er ook vaak gingerbread koekjes op tafel. Deze koekjes worden vaak met een uitsteker van een poppetje uitgestoken. Ze hebben een lekkere kruidige maar ook zoete smaak. Hierdoor kun je ze perfect als tussendoortje bij een kopje koffie of thee serveren. Zelfs bij een warme chocolademelk is het heerlijk om deze gingerbread koekjes te nuttigen. Wij hebben ervoor gekozen om een lint door de koekjes heen te doen, zodat we ze kunnen ophangen en dus als kerstdecoratie kunnen gebruiken. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze gingerbread cookies kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de bak!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 165 gram bruine basterdsuiker;
- 500 gram patentbloem;
- 2 eetlepels Brand New Cake Speculaaskruiden;
- Snufje zout;
- Wilton grip uitsteker gingerbread;
- Brand New Cake Smitmondje #10;
- Bakpapier;
- Bakplaat;
- Plasticfolie;
- Uitrollatjes (deeg dikte 4 á 5 millimeter).

Overige benodigdheden:

- 225 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 165 gram pannenkoekenstroop;
- 1 ei;





écht alles om te bakken

- 1 eidooier;
- 1 theelepel gemberpoeder;
- Lint.

Recept

1. Meng de bloem, speculaaskruiden, gemberpoeder en zout door elkaar heen in een kom.
2. Zet daarna deze kom even apart.
3. Mix in een andere kom de suiker, stroop en boter met een deeghaak door elkaar heen.
4. Mix het ei en de eidooier er ook doorheen.
5. Meng in 3 delen het bloemmengsel erdoorheen tot een mooi deeg.
Tip! Het deeg is een beetje plakkerig, dit komt door de stroop.
6. Verpak het deeg in plasticfolie.
7. Leg het minimaal 8 uur in de koeling.
8. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
9. Bestuif het werkblad met een beetje bloem.
10. Rol het deeg uit met behulp van de uitrollatjes.
11. Steek met de uitsteker de gingerbread koekjes uit.
12. Wil je de koekjes ophangen? Prik dan in het midden van de koekjes 2 gaatjes met de kleine opening van het spuitmondje. Sla dit anders over.
13. Leg de gingerbread koekjes op de bakplaat.
14. Zet de bakplaat voor 15 minuten in de koeling.
15. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
16. Bak de gingerbread cookies in 15 minuten gaar.
17. Laat de koekjes 10 minuten afkoelen op de bakplaat.
18. Leg de lekkernijen op een rooster en laat ze volledig afkoelen.
19. Rijg eventueel het lint door de gingerbread poppetjes heen en hang de koekjes op.

Handige informatie

Maak de gingerbread koekjes helemaal naar wens!

Wij hebben ervoor gekozen om van de gingerbread koekjes een slinger te maken. Deze slinger kun je bijvoorbeeld in jouw kerstboom of boven de open haard hangen. Je zou er ook voor kunnen kiezen om aan elk koekje een apart lintje te maken. Op deze manier zou je ze als een soort kerstbal in jouw boom kunnen hangen. Dat is natuurlijk ook heel erg leuk om te doen! Wanneer je geen gaatjes in jouw koekjes hebt gemaakt, kun je ze versieren met [royal icing](#). Teken met de icing bijvoorbeeld een gezichtje of mooie decoraties op de peperkoek mannetjes. Dat is ook een super leuke activiteit om met kinderen te doen.



Geef de gingerbread koekjes cadeau!

Veel mensen vinden het super leuk om een zelfgemaakt cadeautje te ontvangen. Maak tijdens Kerst bijvoorbeeld eens deze gingerbread cookies en geef ze cadeau aan mensen die je liefhebt. Stop een aantal koeken in een mooie koektrommel, doe een mooie strik om de doos heen en een lief kerstkaartje erbij. Zodoende heb je een heel erg lief kerstcadeau om te geven!

Deel jouw gingerbread koekjes met ons!

Heb jij ook met dit recept lekkere gingerbread koekjes gemaakt? Heb je er misschien zelfs een slinger van gemaakt zoals wij? Of aparte kerstballen? Wat je er ook mee hebt gedaan: wij vinden het heel erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Bruin 750gr (Art.nr.: DH82)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Speculaaskruiden 110g (Art.nr.: BNC00361)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Wilton Grip Uitsteker Gingerbread (Art.nr.: 02-O-0414)
- 1 x BrandNewCake Smitmondje Glad #10 (Art.nr.: BNC01110)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Städter Latjes t.b.v. Deeg Uitrollen Set/6 (Art.nr.: 819047)

