



BAK JE EIGEN PEPERKOEKMAN

Ga samen in de keuken in en maak de lekkerste peperkoekmannetjes. vergeet ze niet te versieren, maar misschien moet je de mond achter wege laten. Voor je het weet zit je achter je koekjes aan. Ben je tevreden met het resultaat, lever hem dan in op: www.luisteravonturen.nl en zie je eigen werk terug op de avonturen gallerij en op Facebook.

Bereidingstijd: *20 minuten*

Baktijd: *10 minuten*

Ingredienten: *375 gram bloem (gezeefd)
halve theelepel baking soda
1 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel gemberpoeder
1/4 theelepel gemalen kruidnagel
1/4 theelepel nootmuskaat
150 gram bruine basterdsuiker
125 gram (room)boter
1 ei
80ml schenkstroop / ahornsiroop
Snoepgoed om te versieren*

Keukengerei: *bloem om te bestuiven
koekman-uitsteker
keukenmachine met deeghaken
plastic huishoudfolie*

Bereiding: Meng met een lepel bloem en baking soda door elkaar en voeg de de kruiden (Kaneel, gember, kruidnagel, nootmuskaat) toe.

Meng boter en suiker door elkaar in een keukenmachine. Voeg daarna de stroop en het ei toe. Doe nu het bloem in de keukenmachine en draai het kort door tot een glad en egaal deeg. Maak een platte schijf van het deeg en laat minimaal 1 uur rusten.

Verhit de oven tot 180°C. Rol het koude deeg uit en steek de peperkoekmannetjes uit. Verdeel de mannetjes op een bakplaat en leg de plaat een halfuur in de vriezer. Zo blijven de koekjes mooi in vorm en lopen ze niet uit in de oven. Bak de koekjes vervolgens 10-12 minuten.

Laat de koekjes volledig afkoelen en nu kun je de koekjes versieren zoals jij wil.