

Recept: Gingerbread mannetjes



Heerlijke knapperige gingerbread koekjes in de vorm van mannetjes, perfect voor de feestdagen. Met een kruidige smaak van gember, kaneel en nootmuskaat, en versierd met royal icing.

Afbeelding: Rutger bakt



Aantal personen:
20 koekjes ongeveer



Tijd:
90 minuten



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten:

Voor het deeg:

| | | |
|--|-------|---------------------|
| <input type="checkbox"/> Boter | 120 g | op kamertemperatuur |
| <input type="checkbox"/> Lichtbruine basterdsuiker | 120 g | |
| <input type="checkbox"/> Golden syrup of honing | 50 ml | |
| <input type="checkbox"/> Gemberpoeder | 2 tl | |
| <input type="checkbox"/> Kaneelpoeder | ½ tl | |
| <input type="checkbox"/> Nootmuskaat | snuf | |
| <input type="checkbox"/> Zout | ¼ tl | |
| <input type="checkbox"/> Ei | 1 | op kamertemperatuur |
| <input type="checkbox"/> Bloem | 300 g | |
| <input type="checkbox"/> Baking soda | ¾ tl | |

Voor royal icing:

Poedersuiker 200 g

Eiwit 1 of 30g gepasteuriseerd eiwit

Bereidingswijze

Deeg Maken

- Klop boter + lichtbruine suiker in een kom tot het romig en luchtig is met een handmixer
- Voeg golden syrup/honing toe en meng goed.
- Doe gember, kaneel, nootmuskaat en zout erbij. Kort mengen.
- Klop het ei erdoor tot het volledig opgenomen is.
- Zeef bloem + baking soda boven de kom en meng met een spatel tot een stevig deeg.
- Vorm het deeg tot een platte schijf, wikkel in folie en leg 1 uur in de koelkast.

Uitrollen en Uitsteken

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Rol het deeg uit op een licht bebloemd oppervlak tot ½ cm dik.
- Steek figuurtjes uit met een gingerbread-vormpje of gebruik een ander leuk vormpje
- Leg ze op een bakplaat met bakpapier, met een beetje ruimte ertussen.

Bakken

- Bak 10–12 minuten tot de randen licht goud zijn.
- Laat volledig afkoelen — ze worden steviger tijdens het afkoelen.
- Koekjes worden knapperig als je ze langer bakt, zachter als je ze iets korter bakt.

Royal Icing en Decoreren

- Klop eiwit tot het licht schuimt.
- Voeg beetje bij beetje poedersuiker toe tot een dikke, gladde icing ontstaat.
- Doe de icing in een spuitzak met een fijn spuitmondje.
- Trek lijntjes voor armen/benen, maak oogjes en knoopjes.
- Laat minstens 30–60 min uitharden.
- Bewaren: luchtdicht tot 1 week.