Gingerbread cookies

Ingrediënten

2 tl (theelepels) Gemberpoeder
1 tl (theelepels) Kaneel
200 g Koopmans Zelfrijzend Bakmeel
75 g Boter (ongezouten roomboter)
75 g Donkere basterdsuiker
3 el (eetlepels) Golden syrup
1 Pak Decoratiestiften (bijv. Dr. Oetker)

Keukenspullen

Bloem om te bestuiven
Huishoudfolie
Mixer met deeghaken
Uitsteekvormpje (koekmannetje)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 190°C / hetelucht 180°C) en leg een bakplaat met daarop bakpapier klaar.

2. Gingerbread cookiedeeg maken

Doe het **Koopmans Zelfrijzend Bakmeel (200 g)** met de **kaneel (1 tl)** en **het gemberpoeder (2 tl)** in de beslagkom.

Smelt de **boter (75 g)** met **donkere basterdsuiker (75 g)** en **golden syrup (3 el)** op een laag vuur. Het mengsel mag niet koken.

Voeg het mengsel toe aan de gekruide bloem in de beslagkom. Kneed het met de mixer met deeghaken in ongeveer 3 minuten tot een soepel koekjesdeeg.

Pak het gingerbreaddeeg in huishoudfolie in en laat het tenminste een uur rusten. Dan trekken de kruiden goed in en wordt het deeg steviger om uit te rollen.

3. Gingerbreadmannetjes maken

Bestuif het aanrecht met bloem. Rol van het gingerbreaddeeg uit tot ± 4-5 mm dikte. Steek hier zoveel mogelijk mannetjes uit. Maak van de restjes gingerbreaddeeg opnieuw een bol en rol het weer uit en steek er mannetjes uit, net zolang totdat het deeg op is.

Leg de mannetjes op de bakplaat. Leg de koekmannetjes niet te dicht bij elkaar, het deeg loopt namelijk een beetje uit. Houd aan elke kant ten minste 2 cm ruimte aan.

Bak de gingerbreadpoppetjes in ongeveer 10 minuten gaar. Laat de koekjes goed op de bakplaat afkoelen, dan worden ze lekker knapperig.

Als de gingerbreadpoppetjes koud zijn, kun je ze versieren met de Dr. Oetker Decoratiestiften.

Laat het glazuur even drogen, zodat het hard wordt en goed blijft zitten.

> **Meer bakken?**
> Kijk voor meer gingerbread koekjes op DeLeuksteTaartenShop.