# Gingerbread mannetjes en vrouwtjes

## Ingrediënten

75 g Lichtbruine basterdsuiker
1 tl (theelepels) Gemberpoeder
3 el (eetlepels) Golden syrup
1 tl (theelepels) Kaneel
snufje(s) Nootmuskaat
1 el (eetlepels) Water
snufje(s) Zout
0.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Baksoda
225 g Koopmans Patentbloem Kristal
95 g Roomboter (op kamertemperatuur)
60 g Poedersuiker
100 ml Sinaasappelsap
4 Stuk(s) Bigarreaux
Dr. Oetker Chocofantasie
Dr. Oetker Decoratiebloemetjes
Dr. Oetker Rolfondant roze
Dr. Oetker Kerstdecoratie

## Keukenspullen

Bakpapier
Deegroller
Pan
Spatel
Spuitzak (met glad spuitmondje)
Gingerbread uitsteker

## 1. Gingerbread koekjes deeg maken

Doe de **lichtbruine basterdsuiker (75 g)**, **golden syrup (3 el)**, **water (1 el)**, **kaneel (1 tl)**, **gemberpoeder (1 tl)**, **zout (snufje)** en de **nootmuskaat (snufje)** in een pan en breng het al roerend tegen de kook. Haal de pan van het vuur en meng de **roomboter (95 g)** door het mengsel. Roer de **Koopmans Patentbloem Kristal (225 g)** en de **Dr. Oetker Baksoda (0.5 tl)** en delen door het mengsel tot een samenhangend deeg. Leg het gingerbread koekjesdeeg een half uur weg om af te laten koelen, niet langer!

## 2. Gingerbread koekjes bakken

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 160°C).

Rol het gingerbread koekjesdeeg uit tot 5 millimeter dikte. Steek de poppetjes uit het gingerbreaddeeg. Leg de poppetjes op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak de gingerbread koeken in ongeveer 20 minuten gaar.

## 3. Gingerbread mannetjes en vrouwtjes versieren

Meng de **sinaasappelsap (100 ml)** en de **poedersuiker (60 g)** tot een dikke pasta. Doe de glazuur in een spuitzak. Decoreer de gingerbreadmannetjes/vrouwtjes met de **Dr. Oetker Decoratiebloemetjes**, **Chocofantasie**, **Kerstdecoratie**, **Rolfondant roze** en **bigarreaux (4 stuks)**.