# Hartige gingerbread met kaas

## Ingrediënten

110 g Bloem
100 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Stuk(s) Ei
1 snufje(s) Zout
1 tl (theelepels) Zwarte peper (gemalen)
2 tl (theelepels) Gemberpoeder
100 g Geraspte (belegen) kaas

## Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken
Deegroller
Uitsteekvormpje (koekmannetje)
Bakplaat
Bakpapier
Kwastje

## 1. Gingerbread deeg voorbereiden

Splits het **ei (1 stuks)** en bewaar het eiwit en de eidooier apart. Doe de **bloem (110 g)**, koude **boter (100 g)**, eiwit, **zout (snufje)**, gemalen zwarte **peper (1 tl)** en **gemberpoeder (2 tl)** in een kom en maak een kruimelig deeg.

Voeg als laatste de belegen **geraspte kaas (100 g)** toe en maak een samenhangend deeg. Laat het deeg minimaal een uur rusten in de koelkast.

## 2. Bak je hartige gingerbread

Verwarm de oven voor (elektrisch 190°C / hetelucht 180°C).

Rol het deeg uit tot een dikte van 4 á 5 millimeter. Steek de koekjes uit en leg op een bakplaat. Bestrijk de koekjes met de **eidooier**.

Bak de koekjes af in circa 25 tot 30 minuten.

Laat de koekjes afkoelen op een rooster.

## 1. Gingerbread deeg voorbereiden

Splits het **ei (1 stuks)** en bewaar het eiwit en de eidooier apart. Doe de **bloem (110 g)**, koude **boter (100 g)**, eiwit, **zout (snufje)**, gemalen zwarte **peper (1 tl)** en **gemberpoeder (2 tl)** in een kom en maak een kruimelig deeg.

Voeg als laatste de belegen **geraspte kaas (100 g)** toe en maak een samenhangend deeg. Laat het deeg minimaal een uur rusten in de koelkast.

## 2. Bak je hartige gingerbread

Verwarm de oven voor (elektrisch 190°C / hetelucht 180°C).

Rol het deeg uit tot een dikte van 4 á 5 millimeter. Steek de koekjes uit en leg op een bakplaat. Bestrijk de koekjes met de **eidooier**.

Bak de koekjes af in circa 25 tot 30 minuten.

Laat de koekjes afkoelen op een rooster.