



Desserten

Gingerbread people

Voor 6 personen.

Ingrediënten

220 gram ongezouten boter
500 gram bloem (+ extra)
rode voedingskleurstof
100 gram poedersuiker
150 gram perensiroop
150 gram kandijnsuiker
1 eierdooier
1 ei
2 eetlepels gemberpoeder
1/2 eetlepel kaneelpoeder
1/2 eetlepel nootmuskaat
snuifje zout

Bereidingswijze

Laat de perenstroop even smelten in de microgolfoven. Laat wat afkoelen. Meng de bloem, met de specerijen en een snuf zout.

Mix de boter, suiker en stroop tot een romig mengsel. Voeg de eieren toe en roer goed onder elkaar. Voeg het droge mengsel in delen toe en roer tot een glad, ietwat plakkerig deeg. Wikkel het in folie en leg minstens 1 uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 160°C. Rol het deeg dun uit op een met bloem bestoven werkblad. Steek er met een vormpje de ventjes uit. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 15 minuten in de oven. Laat ze daarna volledig afkoelen op een rooster.

Roer de poedersuiker los met een klein scheutje water. Schep 2/3 van het glazuur in een spuitzakje met glad spuitmondje. Spuit hiermee de oogjes, de mond en gekartelde randjes aan armen en beentjes. Roer wat rode kleurstof door het resterende glazuur, schep in het spuitzakje en spuit nog 2 rode knoopjes op de buikjes!

Keukenbenodigdheden

Oven
Vormpjes
Spuitzak

