Peperkoekmannetje

SOURCE **KEVIN AAN DE KOOK** | SERVINGS **2 GROTE OF 10 KLEINTJES**
PREP **25** | COOK **30** | TOTAL **60**

PEPERKOEKMANNETJE

- 250 gram **bloem**
- 2 tl **bakpoeder** wijnsteenpoeder
- 1 tl **gemalen kaneel**
- 0,5 tl **gemalen gember**
- 1/4 tl **gemalen kruidnagel**
- 1/4 tl **zout**
- 125 gram **boter** kamertemperatuur en in blokjes
- 100 gram **bruine suiker**
- 1 **ei**
- 80 gram **stroop** Melasse

GLAZUUR

- 1 **eiwit**
- 200 gram **poedersuiker**
- 0,5 tl **citroensap**

Peperkoekmannetje

1 Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius.

2 Gebruik een kom waarin je de bloem zeeft en mengt met bakpoeder, kaneel, gember, kruidnagel en het zout.

3 Klop in een andere kom (of mixer) de zachte boter en suiker op.

4 Voeg het ei en de mix van bloem en specerijen toe en klop door.

5 Voeg de stroop toe en klop door.

6 Leg het deeg op een bloem bestoven oppervlak. Rol het deeg uit in een dikte van 0,5 cm.

7 Heb je poppetjesvormpjes, gebruik deze. Je kan ze ook zelf uitsnijden. Gebruik hiervoor het de peperkoekmal op mijn site.

8 Bak de koekjes ongeveer 8-10 minuten in de voorverwarmde oven. Tot licht goudbruin.

Glazuur

1 Klop het eiwit op tot deze schuimig is en ‘piekt’.

2 Voeg geleidelijk de poedersuiker toe en blijf kloppen tot het glazuur dik is.

3 Voeg eventueel wat citroendruppels toe om de dikte aan te passen.

4 Doe het glazuur in een spuitzak en spuit de afgekoelde peperkoekmannetjes op.