

Walnootmanneltjes van peperkoek / Gingerbread Walnut Men



Boodschappenlijstje

175 gram bloem, plus extra

½ theelepel baksoda

1 theelepel peperkoekkruiden

125 gram boter

175 gram lichtbruine suiker

½ vrije uitloop biologisch ei

2 eetlepels maple syrup

2 eetlepels Karnemelk

handje gepelde walnoten

Zo maak je Walnootmanneltjes van peperkoek

Zeef de bloem, baksoda en peperkoekkruiden met elkaar samen

Doe het mengsel in de kom van een keukenmachine .

Voeg de boter toe en mix tot het mengsel op fijne broodkruimels lijkt.

Pulseer de suiker erdoor.

Klop het halve ei los en klop het met de maple syrup lichtjes door elkaar,

Voeg het aan de keukenmachine toe, pulseer tot het mengsel samenklontert.

Neem het deeg uit de kom en kneed het kort door, tot het glad is.

Wikkel het in een bijenwasdoek en laat het 15 minuten in de ijskast rusten.

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht

Leg bakpapier op een bakplaat

Rol het deeg uit tot 5 mm dikte op een licht met bloem bestoven oppervlak. Gebruik een koekjes-uitsteker om de peperkoekmanneltjes uit te steken.

Leg ze op de bakplaat, met een beetje ruimte ertussen.

Druk een walnoot tussen de armpjes.

Bak de peperkoekmanneltjes in 12-15 minuten, of tot ze licht goudbruin zijn. Laat de koekjes 10 minuten op de bakplaat liggen.

Verhuis de walnootmanneltjes dan naar een rooster, om verder af te koelen

Walnootmannetjes van peperkoek / Gingerbread Walnut Men



Shopping list

175g flour, for rolling out
½ teaspoon bicarbonate of soda
1 teaspoon gingerbread spices
125g butter
175g light soft brown sugar

½ free-range organic egg
2 tablespoons maple syrup
2 tablespoons buttermilk
handful peeled walnuts

How to make Walnut Men Gingerbread Biscuits

Sift the flour, baking soda, and gingerbread spices together.
Place the mixture in the bowl of a food processor.
Add the butter and process until the mixture resembles fine breadcrumbs.
Pulse in the sugar.

Whisk half the egg and then lightly whisk it together with the syrup.
Add this to the food processor and pulse until the mixture comes together.
Remove the dough from the bowl and knead it briefly until smooth.
Wrap it in a beeswax cloth and let it rest in the refrigerator for 15 minutes.

Preheat the oven to 180°C / 160°C Fan,

Line a baking sheet with baking paper.

Roll the dough out to a thickness of 5 mm on a lightly floured surface.
Use a cookie cutter to cut out the gingerbread men.
Place them on the baking sheet, leaving a little space between them.
Press a walnut between its arms.

Bake the gingerbread men for 12-15 minutes, or until lightly golden brown.
Let the cookies sit on the baking sheet for 10 minutes.

Then transfer the Walnut Men to a wire rack, to cool completely