

## Peperkoek Letterkoekjes / Gingerbread Letter cookies



### **Boodschappenlijstje**

250 gram zeeuwse bloem  
1 theelepel bakpoeder  
1 eetlepel peperkoekkruiden  
125 gram boter (kamertemperatuur)

125 gram donkerbruine basterdsuiker  
35ml karnemelk

### **Rolfondant om te versieren**

rood, geel, oranje en bruin

### **Zo maak je de letterkoekjes**

Zeef de bloem met bakpoeder en koekkruiden in een grote kom en roer het door elkaar.

Snij de boter in blokjes en mix de boter en suiker, voeg karnemelk toe en mix er ook door. Voeg het meelmengsel er geleidelijk aan toe en kneed het deeg met de hand soepel en glad. Het met de hand kneden van het deeg vraagt ongeveer 5 minuten

Rol het deeg in een bal, verpak het en leg het in de ijskast.

Laat het deeg 30 minuten rusten en kneed het dan kort door, met de hand.

### **Verwarm de oven voor op 170°C - vet de bakplaat in en bestuif hem met bloem.**

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van 1 cm.

Steek er met het uitsteekvormpje koekjes uit.

Bak de koekjes in het midden van de oven in 8-10 minuten.

Neem de bakplaat uit de oven en laat de koekjes even afkoelen.

Leg de koekjes dan op een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

Bestrooi je werkplek met poedersuiker, rol er het fondant dun op uit en steek letters uit.

Strijk op de achterkant van de letter een druppel water en plak het fondant op de koekjes.

Laat de koekjes drogen, dan plakt het fondant - door de poedersuiker - stevig vast.

### **Bewaar de letterkoekjes in een koektrommel, dan blijven ze een week lekker**

## Peperkoek Letterkoekjes / Gingerbread Letter cookies



### Shopping list

250g (zeeland) flour

1 teaspoon baking powder

1 tablespoon gingerbread spices

125g butter (room temperature)

125g soft, dark brown sugar

35ml buttermilk

### Fondant icing to decorate

Red, yellow, orange and brown

### How to make Letter cookies

Sift the flour with baking powder, sugar, and gingerbread spices into a large bowl, stir together.

Cut the butter into cubes and mix the butter and sugar together, mix in the buttermilk too.

Gradually add the flour mixture and knead the dough by hand until supple and smooth.

The kneading by hand takes about about 5 minutes.

Roll the dough into a ball, wrap it, and place it in the refrigerator.

Let the dough rest for 30 minutes, then knead it briefly by hand.

### Preheat the oven to 170°C, grease a baking tray and dust it with flour

Roll out the dough on a floured work surface to a thickness of 1 cm.

Cut out cookies using a cookie cutter.

Bake the cookies in the middle of the oven for 8-10 minutes.

Remove the baking tray from the oven and let the cookies cool briefly.

Then place the cookies on a wire rack and let them cool completely.

Sprinkle your workspace with icing sugar, roll out the fondant thinly, and cut out letters.

Brush a drop of water on the back of each letter and stick the fondant onto the cookies.

Let the cookies dry; the fondant will then stick firmly thanks to the icing sugar on the back.

### Store the cookies in a cookie tin and they will stay tasty for a week