

## Kruidige pompoenkoekjes / Spicy Pumpkin Cookies



### **Boodschappenlijstje**

125 gram boter (kamertemperatuur)  
125 gram donkerbruine basterdsuiker  
1 eetlepel peperkoekkruiden  
250 gram zeeuwse bloem  
1 theelepel bakpoeder  
35ml karnemelk

### **Royal Icing**

225 gram poedersuiker  
1 gepasteuriseerd eiwit  
1 theelepel citroensap  
Indien nodig wat extra eiwit, om te verdunnen

### **Voor decoratie**

Voedingskleurstof, oranje en bruin **of** rolfondant

### **Zo maak je herfstkoekjes**

Zeef de bloem met bakpoeder, suiker en koekkruiden in een grote kom.  
Snij de boter in blokjes en kneed boter en de karnemelk door het bloemmengsel.  
Kneed het deeg in ongeveer 5 minuten soepel en glad.

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 ze dan op een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

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

## Kruidige pompoenkoekjes / Spicy Pumpkin Cookies



### Shopping list

125g butter (room temperature)  
125g soft, dark brown sugar  
1 tablespoon gingerbread spices  
250g (zeeland) flour  
1 teaspoon baking powder  
35ml buttermilk

### Royal Icing

225g icing sugar  
1 pasteurized egg white  
1 teaspoon lemon juice  
extra egg white, to thin the icing, if necessary

### To decorate

Food colouring, orange and brown **or** fondant icing

### How to make autumn cookies

Sift the flour with baking powder, sugar, and gingerbread spices into a large bowl.  
Cut the butter into cubes and knead the butter and buttermilk into the flour mixture.  
Knead the dough until supple and smooth, for 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 and grease the 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 them on a wire rack and let them cool completely.

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