

Peperkoek Vuurkoekjes / Gingerbread Fire Biscuits



Boodschappenlijstje

170 gram ongezoeten boter (kamertemp)
100 gram lichtbruine basterdsuiker
45 gram golden syrup (of stroop)
420 gram Zeeuwse bloem, plus extra
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel kaneel
1½ theelepel peperkoekkruiden

Zo maak je +/- 40 peperkoek-vuurtjes koekjes

Verhit de boter, suiker en siroop op laag vuur, roer tot de suiker volledig is opgelost.
Haal de pan van het vuur en laat het mengsel 5 minuten afkoelen.

Meng de bloem, koekkruiden en het bakpoeder tot een geheel.

Maak een kuiltje in het midden en giet het botermengsel erin, roer alles door elkaar.

Kneed het mengsel kort door tot je een zacht, glad deeg hebt.

Pak het deeg in en zet het 15 minuten in de ijskast, zodat het wat kan opstijven.

Leg bakpapier op de bakplaat en strooi bloem op je werkvlak.

Rol het deeg uit tot een dikte van 3 mm en steek er met de uitsteker vuurvormpjes uit.

Rol de deegrestjes en steek er meer koekjes uit.

Verplaats de koekjes naar de bakplaat en zet hem 30 minuten afgedekt in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C

Bak de koekjes in 10 - 12 minuten gaar of tot ze mooi bruin zijn.

Laat de koekjes 5 minuten op de bakplaat liggen, leg ze dan op een rooster om af te koelen.

Peperkoek Vuurkoekjes / Gingerbread Fire Biscuits



Shopping list

170g unsalted butter
100g light brown soft sugar
45g golden syrup (or stroop)
420g plain flour, plus extra to dust
1 teaspoon baking powder
1 teaspoon cinnamon
1½ teaspoons ground gingerbread spices

How to make +/- 40 gingerbread fire biscuits

Heat butter, sugar and syrup over low heat, stir until the sugar is completely dissolved. Remove the pan from the heat and set aside to cool for 5 minutes.

Mix the flour, spices and baking powder until combined.

Make a well in the middle and pour in the butter mixture, stir to combine again.

Using your hands, form a soft dough, kneading briefly until the dough is smooth.

Wrap and place the dough in the fridge for 15 minutes, to firm up slightly.

Cover a large baking sheet in baking paper.

Flour your workspace, roll out the dough to a 3mm thickness.

Use the cutter to cut out fire shapes, roll out the left overs and cut out more cookies.

Move the cookies to the prepared baking tray and chill the tray for 30 minutes.

Preheat oven to 190°C / 170°C fan

Bake the biscuits for 10 - 12 minutes until a nice light brown.

Cool for 5 minutes on the baking tray, then move to a wire rack, to cool completely.