

Pepparkakor (Peperkoekjes) / Pepparkakor (Gingerbread sugar snaps)



Boodschappenlijstje

125 gram boter
125 gram kristalsuiker
45 gram stroop
50 ml water
250 gram patent bloem
1.5 tablespoons koekkruiden
1 theelepel bakpoeder

optioneel

50 gram poedersuiker
2 eetlepels water
3 druppels citroensap

Zo maak je Pepparkakor

Dag 1

Meng de boter met suiker en stroop, voeg het water toe en roer het door.

Laat het mengsel op laag vuur smelten en zet het even opzij..

Roer de koekkruiden door de bloem en maak een kuiltje in het midden.

Schenk de botermix in het kuiltje, roer het door elkaar vanuit het midden.

Kneed alles goed door elkaar, dek af en zet het deeg een nacht in de ijskast.

Dag 2

Verwarm de oven voor op 175°C

Bestrooi je werkplek met bloem en rol het deeg uit tot een dikte van ½ cm.

Steek er vormpjes naar keuze uit en leg ze op bakpapier op de bakplaat.

Bak de koekjes +/- 5 minuten en laat ze afkoelen op de bakplaat.

Roer een glazuur en versier de Pepparkakor met een spuitzak

Pepparkakor (Peperkoekjes) / Pepparkakor (Gingerbread sugar snaps)



Shopping list

125g butter
125g caster sugar
45g dark molasses
50 ml water
250g plain flour
3 teaspoons gingerbread spices
1.5 tablespoons baking powder

Optional

50g icing sugar
2 tablespoons water
3 drops lemon juice

How to make Pepparkakor

Day 1

Mix the butter with the sugar, molasses and add the water, stir it in. Let the mixture melt on low heat and set it aside for the moment. Stir the spices into the flour and make a well in the center of the flour mix. Pour the butter mixture into the flour mixture and stir from the center. Knead it well, cover and place the dough in the refrigerator overnight.

Day 2

Preheat the oven to 170°C

Sprinkle your work surface with flour, roll out the dough to a thickness of ½ cm. Cut out the shapes of your choice and place them on waxed paper on the tray. Bake the cookies for +/- 5 minutes and let cool on the baking tray.

Stir the icing and decorate the Pepparkakor using a piping bag