

Kalkoenen van peperkoek / Gingerbread Turkey Cookies



Peperkoekjes

340 gram boter, kamertemperatuur
200 gram bruine basterdsuiker
1 groot vrije uitloop bio-ei
45 gram stroop
1 eetlepel honing
420 gram Zeeuwse bloem
1 theelepel bakpoeder
1½ theelepel koekkruiden
¼ theelepel zout

Rolfondant

bruin
rood
oranje
geel
wit
zwart
beetje water + kwastje
uitsteekvorm kalkoen

Zo maak je kalkoenkoekjes voor Thanksgiving

Doe de boter en suiker in de mixerkom en meng tot het mengsel bleek en romig is. Voeg het ei toe en mix tot alles goed gemengd is, voeg de stroop en honing toe en meng.

Roer de bloem met de baksoda, koekkruiden en het zout door elkaar in een tweede kom. Voeg het geleidelijk aan de kom toe en vouw het in. Als het deeg begint te samenkomen kneed je het met de hand tot het glad is. Vorm het deeg in een bal, druk de bal plat en verpak het deeg in vershoudfolie. Zet het deeg ongeveer 15 minuten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C, leg bakpapier op de bakplaat en zet opzij

Rol de helft van het deeg uit op een met bloem bestrooid oppervlak tot ongeveer 1 cm dik. Steek er kalkoenen uit, leg ze op de bakplaat en zet ze nog 15 minuten in de ijskast. Herhaal dit met de rest van het deeg tot alles op is.

Bak de kalkoenen in +/- 10 minuten gaar en neem ze dan uit de oven, Laat ze 5 minuten koelen op de plaat, leg ze dan op een rooster en laat ze helemaal afkoelen.

Rol het fondant dun uit, steek de vormen uit en plak ze met wat water op de koekjes.

Versier de kalkoenkoekjes zoals jij het luk vindt en laat het fondant drogen

Kalkoenen van peperkoek / Gingerbread Turkey Cookies



Gingerbread cookies

70g butter, room temperature
100g brown sugar
1 large organic egg
45g molasses (stroop)
1 tablespoon honey
420g all-purpose flour
1 teaspoon baking powder
1½ teaspoon gingerbread spices
¼ teaspoon salt

Fondant icing

brown
red
orange
yellow
white
black
some water

a turkey cookie cutter

How to make Turkey biscuits for Thanksgiving

Put the butter and sugar in a large bowl and mix until pale and fluffy.
Add the egg and mix until well combined, then add the molasses and honey and mix it in.

Stir the flour with baking soda, gingerbread spices and salt in a second bowl.
Gradually add the flour mixture to the butter mixture and fold it in.
When the dough starts coming together, knead it by hand until smooth.
Form a ball, flatten it and wrap in cling film, place it in the fridge for 15 minutes to firm up.

Preheat the oven to 170°C and line a baking tray with baking paper, set aside

Roll out half of the dough on a floured surface to a thickness of about 1cm.
Cut out the turkeys, place them on the baking tray and bake for about 10 minutes.

Remove the biscuits from the oven and let them cool on the tray for 5 minutes.
Then you transfer them to a wire rack and allow them to cool completely.
Repeat this with the remaining dough until all is used up.

Roll the fondant thinly and cut out the shapes, stick them on the biscuits with a drop of water.

Decorate the Turkey cookies to your liking and let the icing dry completely