Gingerbread men



Ingrediënten

10

- 500 g Zelfrijzend Bakmeel
- 190 g boter
- 190 g donkerbruine basterdsuiker
- 40 g Bresc Ras el hanout
- 40 g Bresc Gemberpuree
- 75 g golden syrup

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor en leg een bakplaat met daarop bakpapier klaar. Smelt de boter, basterdsuiker en syrup op een laag vuur. Het mengsel hoeft niet te koken. Voeg het vloeibare mengsel direct toe aan het bakmeel in de beslagkom. Voeg de ras el hanout en gember toe en kneed dit met een mixer in 3 minuten tot een soepel deeg. Pak het deeg in huishoudfolie in en laat het tenminste een uur rusten.
Bestuif het aanrecht met bloem. Rol het deeg uit tot ongeveer 4-5 mm dikte. Steek hier zoveel mogelijk poppetjes uit.
Leg de poppetjes op de bakplaat. Bak de poppetjes in de oven op 170 ongeveer 10 minuten. Laat de koekjes goed op de bakplaat afkoelen, zodat ze knapperig zijn. Serveer wanneer de gingerbread poppetjes koud zijn.

Gebruikte bresc producten



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Ras el hanout kruidenmix 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000