

Peperkoek

Gingerbread, pepperkake, lebkuchen, peperkoek...dit koekje heeft veel verschillende namen. Het is dan ook wijd verspreid over de wereld. Doorgaans is de koek gemaakt met bloem, honing of stroop, en kaneel, gember, peper, kardemom en kruidnagel. Dit recept maakt dat het koekje zijn naam eer aan doet, er zit een vrij pittige nasmaak aan. Persoonlijk houd ik er wel van, maar kinderen zullen het wellicht op prijs stellen dat je iets zuiniger bent met de peper en gember dan in dit recept is aangegeven. Hoeveel koekjes je met dit deeg kan maken, hangt natuurlijk van het formaat van je koekstekers af, maar ik maakte er in ieder geval drie bakplaten vol van. Deze koekjes zijn niet alleen leuk om te eten, maar staan ook prachtig als decoratie in de kerstboom. Prik dan wel voor het bakken een ruim gat in het deeg waar je een lintje door kan doen. Het deeg is ook geschikt om een huisje van peperkoek van te maken.



baksels.net ©

Ingrediënten:

Voor het deeg:

- 75 gram fijne kristalsuiker
- 75 gram ongezoeten roomboter op kamertemperatuur
- 25 gram ei (half ei maat M)
- 125 gram Friese keukenstroop
- 0,8 gram gemberpoeder (1/2 tl)
- 0,5 gram gemalen kruidnagel (1/4 tl)
- 1,0 gram gemalen kardemom (1/2 tl)
- 1,8 gram gemalen witte peper (1/2 tl)
- 1,5 gram gemalen kaneel

- 2,5 gram verse sinaasappelrasp
- 5 gram baking soda (1 tl)
- 250 gram bloem

Voor het glazuur:

- 100 gram poedersuiker
- 15 gram gepasteuriseerd eiwit, licht opgeklopt
- 4 gram citroensap

Werkwijze:

- Meng de suiker en boter goed door elkaar.
- Roer het ei erdoor.
- Voeg de stroop, kruiden, sinaasappelrasp en baking soda toe en meng goed.
- Meng tot slot de bloem door het mengsel en kneed tot een samenhangend, egaal deeg.
- Verpak in huishoudfolie en leg minimaal 2 uur weg in de koelkast, liefst een nachtje.
- Verwarm de oven voor op 170 graden Celsius, conventioneel boven- en onderwarmte.
- Rol het deeg uit op een licht met bloem bestoven werkblad tot een dikte van 4 á 5 mm.
- Steek met koekvormpjes de koekjes uit en leg deze op enige afstand van elkaar op met bakpapier beklede bakplaten.
- Bak de koekjes in 10-12 minuten goudbruin en gaar in het midden van de oven.
- Laat de koekjes afkoelen op een rooster.
- Meng in een maatbeker poedersuiker, het eiwit en het citroensap.
- Doe dit in een spuitzak met een klein, glad spuitmondje.
- Versier elk koekje naar wens met glazuur.
- Genieten maar!

Bron: dit recept is een eigen aanpassing met dit recept als inspiratie

<http://brodogkorn.no/oppskrift/pepperkakedeig/>