

# KERSTKOEKJES (met gember)



## Ingrediënten

- 250 g ongezouten boter op kamertemperatuur
- 170 g donkerbruine cassonade suiker (of basterdsuiker)
- 170 g kandijstroop
- 1 ei
- 1 eidooier
- 550 g bloem
- 15 gl gingerbread kruiden (kan je zelf maken, zie tips)  
of peperkoekkruiden/koekkruiden
- snuifje zout



## Werkwijze

1. Doe de boter, suiker en stroop in de beker en klop los.  
**1 min / snelheid 4**
2. Voeg de eieren toe en meng.  
**20 sec / snelheid 4**
3. Meng de bloem, gingerbread kruiden en zout in een aparte kom. Voeg dit lepel per lepel toe terwijl de thermomix draait.  
**1 min / snelheid 4**
4. Haal het deeg uit de beker. Kneed even door. Verdeel het deeg in 2 en verpak in folie. Laat dit minimaal vier uur (of 1 nacht) rusten voordat je er koekjes uit gaat steken.
5. Verwarm de oven voor op 170 graden (boven- en onderwarmte). Rol het deeg uit op een bebloemd werkblad, steek de koekjes uit en bak ze gedurende ongeveer 15 minuten af.
6. Je kan de koekjes versieren met suikerglazuur of chocolade.

## TIPS:

Bewaar de koekjes in een koektrommel (3-4 weken). Het deeg kan je 1 week bewaren in de koelkast of wel 3 maanden in de vriezer.

Maak zelf je **gingerbread kruiden**.

Meng volgende kruiden en bewaar in een leuk potje.

- 2 el gember
- 2 el kaneel
- 1 el nootmuskaat
- 1 el kruidnagel

