

Gingerbread

Ingrediënten

800gr bloem.

5,7gr backing soda.

7.3gr zout.

4,4 of 6,6 gr gemberpoeder afhankelijk of je dit lekker vind.

6,4gr kaneel.

2,5gr gemalen nootmuskaat.

2,5gr gemalen kruidnagel.

225gr boter.

150gr suiker.

300ml maple siroop of schenkstroop.

2 eieren.

Bereiding

Verwarm de oven op 190 graden . Meng alle droge ingrediënten (behalve de suiker) door elkaar. Smelt in een grote pan de boter en laat dit een klein beetje afkoelen. bij de boter doe je de suiker, siroop en de eieren. Meng dit goed samen. Mix dan een deel van het droge mengsel er goed door heen. Kneed het overgebleven deel met de hand door het deeg op een met bloem bestrooit oppervlakte. Als je het deeg te slap vind kun je er voorzichtig nog wat bloem aan toevoegen. Rol het deeg uit tot ongeveer een plak van 7mm dik. Steek dan je vormen uit. En bak ze dan 6 tot 10 mintuten in de oven grote vormen hebben 10 tot 15 minuten nodig

De koek is goed een week te bewaren. Wil je het langer bewaren zou ik dit doen in een lucht dichte trommel.

Icing

Ingrediënten

500gr suikerbakkerspoeder .

10gr eiwitpoeder.

60ml water.

Meng dit alles minimaal 10 minuten met een mixer of tot je stijven pieken krijgt. Je kun je icing wel dunnen maken met water maar het dikker krijgen is erg lastig. Je kunt ook kiezen voor kant en klare icing.