

Recept voor Knapperige gemberkoekjes

50 stuks

Ingrediënten

- 125 g zachte boter
- 200 g bruine basterdsuiker
- 1 ei
- 350 g bloem*
- 1 tl bakpoeder *
- ½ tl baksoda*
- 2 tl kaneel
- 1 tl gemalen gember

*In plaats van bloem, bakpoeder en baksoda, kan ook 350 g zelfrijzend bakmeel gebruikt worden.

TIP!

Voeg voor spannende Halloween koekjes zwarte voedselkleurstof toe aan het deeg.

Meng boter en suiker en vervolgens een ei.

Meng alles goed. Meng de droge ingrediënten afzonderlijk; bloem, bakpoeder, baksoda en de kruiden. Voeg toe aan het boter/suiker/ei mengsel. Goed door elkaar mengen en een bal vormen van het deel. Laat ongeveer een uur in de koelkast rusten.

Rol het deeg uit op een met bloem bestrooide werkplek. Steek de koekjes uit met uitstekers.

Plaats de koekjes op een met bakpapier bekleedde bakplaat.

Bak de koekjes 12 minuten op 175°C in het midden van een normale huishoudoven.

