

Hé jij, creatieveling! Maak jij het allermooiste, creatiefste, lekkerste of gekste gingerbread huisje? Ga aan de slag met de gingerbread kleurplaat/uitvouw of bak een echt gingerbread huisje (met het let's celebrate recept hieronder).

En vergeet natuurlijk niet om er een mooie foto van te maken en deze te posten met #letscelebrate ✨. Jouw foto komt dan op de website te staan! Hoe gaaf is dat? Zo maak je ook nog kans op super gave prijzen!

Recept voor het Gingerbreadhuisje,

Nodig voor het huisje,

- 150 gram boter op kamer temperatuur
- 125 gram donkerbruine basterdsuiker
- 1 el kaneel
- 1 el gemberpoeder (of vervang beide el kruiden door 2 el koekkruiden)
- 125 gram stroop (pannenkoeken stroop bijvoorbeeld, maar golden syrup kan ook)
- 1 ei
- 400 gram bloem
- Snuffje zout

Nodig voor de versiering,

- snoepjes
- strooisel/ sprinkels

Voor de Royal icing

- 2 eiwitten (ik raad eiwitpoeder aan, neem dan 10 gram poeder plus 60ml water)
- 400 gram poedersuiker
- evt. kleurstof

Bereidings wijze,

Het maken van het deeg is maar even werk. Mix de boter, suiker en de kruiden tot een romig mengsel met de mixer. Voeg dan de stroop en het ei hierdoor en mix dit tot het mengsel egaal is. Doe als laatst de bloem en het snuffje zout in het mengsel en mix dit met de mixer met deeghaken tot een egaal plakkerig mengsel. Het deeg blijft plakkerig, maar dat is niet erg. Dit komt namelijk door de stroop.

Laat het deeg verpakt als een grote schijf van zo'n 1 a 2 cm dikte in folie zo'n 8 uur in de koelkast liggen. Zelf heb ik het deeg 's avonds gemaakt en de volgende dag pas gebruikt.

Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Maak zelf een uitvouw voor je huis (of gebruik die van de kleurplaat) voor een mini huisje. Snijd de koekjes uit en bak ze in zo'n 15 tot 20 minuten gaar, dit hangt af van de grootte van je koekjes. Laat ze eerst wat afkoelen op de bakplaat voor je ze naar een rooster verplaatst om volledig af te koelen.

Voor het in elkaar zetten van de huisjes gebruik je van de dikke royal icing. Ik heb de icing niet verdund, omdat het in elkaar zetten makkelijker gaat met dikke stevige icing.

Versier je huisje met wat verdunde royal icing of gebruik de dikke icing als lijm om wat stukjes snoep op het huisje te plakken.

En tadaa daar is je eigen gemaakte gingerbreadhuisje.

#letscelebrate ✨

Maak je eigen gingerbread huisje! (ook leuk met een thee lichtje)

