

PEPERKOEKMANNETJES



+ 3 jaar | Moeilijkheidsgraad: ★ | 15 minuten en 1 uur kooktijd

Benodigdheden

Ingrediënten voor 6 peperkoekmannetjes:

- 85 g honing
- 85 g bloem
- 35 g griessuiker
- ½ zakje bakpoeder
- ⅓ zakje vanillesuiker
- 2 eetlepels peperkoekkruidenmix
- 5 cl melk
- 1 ei
- [INDIVIDUELE VORMEN VAN SILICONE Peperkoekenmannetje](#)

Stappen

- Verwarm de honing in een pan of in de magnetron.
- Meng de bloem met het bakpoeder, de twee suikers en de kruiden.
- Voeg de hete honing toe (liefst roerend met een houten lepel).
- Voeg geleidelijk het ei toe en daarna een beetje warme melk om het geheel te binden.
- Verwarm de oven voor op 160°C (gasstand 5-6).
- Giet het mengsel in de siliconenvormpjes en verdeel het beslag gelijkmatig in elk vormpje.
- Zet ongeveer 1 uur in de oven en controleer met de punt van een mes.
- Laat afkoelen en haal de peperkoek uit de vormpjes.

NB: de kruiden blijven na het koken infuseren: wacht tot 24 uur voor optimaal genot.

Deze schattige jongens kunnen in een luchtdichte doos ongeveer een week worden bewaard!