

RECIPE

Peperkoekpopjes met Nutella®

Gemiddeld

2 h 10 min



INGREDIËNTEN

Voor 20 porties

- 60 g zachte boter
- 50g basterdsuiker
- 60 g honing
- 1 eidooier
- 190 g bloem
- 2 g peperkoekkruiden
- 2,5 g bakpoeder
- Een snuifje zout
- 120 g Nutella®
- 50 g glazuursuiker
- 1 eetlepel citroensap



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

BEREIDING



1

Verwarm de oven voor op 160° en plaats het rooster in het midden van de oven.

Mix in een kom de boter met de suiker en de honing en voeg vervolgens de eidooier toe.

Meng in een tweede kom de bloem, de kruiden en het bakpoeder.

Voeg het bloemmengsel toe aan de eerste kom en kneed gedurende 1 minuut.

Wikkel in plasticfolie en laat gedurende 1 uur afkoelen.

2

Rol het deeg uit op een vel bakpapier tot een dikte van circa 4 mm.



**3**

Snijd koekjes uit met behulp van een koekjesvorm in de vorm van een peperkoeken mannetje (of een andere kleine vorm, zoals bijvoorbeeld een glas).

Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier en bak 8-9 minuten of tot ze licht goudkleurig zijn. Laat 15 minuten afkoelen op de plaat.

**4**

Besmeer één koekje met 6 g Nutella[®] en leg twee peperkoeken mannetjes op elkaar.

Meng voor het glazuur de glazuursuiker met het citroensap, een half theelepeltje per keer, tot u een gladde pasta krijgt. Doe deze in een spuitzak. Versier elk koekje met glazuur.