

# Koek mannetjes

Ca. 25 stuks

(dit recept is geïnspireerd op  
het Gingerbread koekjes recept van [laurasbakery.nl](http://laurasbakery.nl))

## Wat heb je nodig?

- \* 225 gram ongezouten roomboter
- \* 160 gram donkerbruine basterdsuiker
- \* 300 gram bloem
- \* Snufje zout
- \* 2 theelepels kaneelpoeder
- \* 1 theelepel gemberpoeder
- \* 1 theelepel zwarte peper
- \* 1 theelepel Cardemompoeder
- \* ½ theelepel nootmuskaat
- \* ½ theelepel kruidnagelpoeder



## Wat heb je nog meer nodig?

- \* Je handen
- \* Uitstekers in de vorm van koek mannetjes
- \* Een voorverwarmde oven op 185 graden (160 graden bij hete lucht)

## Hoe maak je het?

1. Doe alle ingrediënten in een kom
2. Kneed hiervan een deeg
3. Sla het deeg plat tot ca. 2 cm en wikkel het in folie
4. Leg het deeg minimaal 30 minuten in de koeling
5. Haal het deeg uit de koeling en folie en kneed het kort totdat het wat soepeler wordt
6. Bestuif je aanrecht met bloem en rol het deeg uit tot ca. 5 mm dik
7. Steek de koek mannetjes uit je deeg en leg op een met bakpapier beklede bakplaat
8. Bak de koek mannetjes gaar in ca. 14 tot 16 minuten
9. Laat de koek mannetjes afkoelen op een rooster

## Snelle koekjes zonder vorm

6. Rol van het deeg na stap 5 een dikke worst.
7. Snij hiervan plakjes met een scherp mes en leg deze op het bakblik
8. Bak de koekjes af
9. Laat de koekjes op een rooster afkoelen

Lekker met een grote mok warme choco