

# Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

## Gemberkoek-cadeautjes

Wat heb je nodig?

175 g patent tarwebloem  
80 g lichte basterdsuiker  
1 el gemberpoeder  
1/2 tl bakpoeder  
70 g koude boter  
1 ei (gesplitst)  
2 el bloemenhoning  
schrijfstiften



Hoe maak je het klaar?

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de bloem, suiker, gemberpoeder, bakpoeder en een mespunt zout in een kom. Meng met je handen de boter erdoor totdat een kruimelig mengsel ontstaat. Roer de eidooier en honing erdoor. Kneed het tot een samenhangend deeg. Verpak het in vershoudfolie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.
2. Bestuif een werkblad met bloem. Rol het deeg op een werkblad uit tot een lap van een 1/2 cm dik. Snijd er vierkante en rechthoekige vormen uit en leg de koekjes op een bakplaat.
3. Bak de koekjes ongeveer 8 minuten. Laat ze 1 uur afkoelen. Versier de koekjes door er met de schrijfstiften linten en strikken op te tekenen.

Bron: ah.nl

