Onze winkel Eext

**Peperkoekrecept**

**Ingrediënten:**

* 180 g zachte zoete roomboter
* 250 gram suiker
* 80 g vloeibare honing
* 1 theelepel gemberpoeder
* 1 theelepel kardemompoeder
* 1 theelepel kaneel
* 1 theelepel kruidnagelpoeder
* 500 tarwebloem
* 1 theelepel bakpoeder
* 200 g poedersuiker
* 8 el citroensap

**Bereiden:**

1. Meng de boter met suiker, honing, 100 ml water en kruiden in een kom en gebruik een mixer
2. Meng bloem en bakpoeder, voeg toe en kneed alles tot een soepel deeg.
3. Dek het beslag af en zet een nacht in de koelkast.
4. Verwarm de oven voor op 200°C b
5. Rol het deeg dun uit en steek uit en een koekjessteker. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat en bak 5 tot 10 minuten. Laat de peperkoek afkoelen.
6. Meng de poedersuiker en het citroensap door elkaar. Doe het glazuur in een kleine spuitzak of diepvrieszak en spuit hiermee fijne patronen op de peperkoek.