



## GEMBERKOEK-MANNETJES VOOR IN DE KERSTBOOM

### NODIG:

330 gram bloem  
125 gram roomboter  
130 gram appelstroop  
75 gram donkerbruine basterdsuiker  
blokje gember  
2 theelepels kaneel  
2 theelepels bakpoeder  
snufje zout  
napoleons  
uitsteekvormpjes (mannetjes en sterren)  
dun touw of lint

### DOEN:

1. Klop de boter met de suiker. Pers de gember, meng deze samen met het kaneel, zout en stroop door het mengsel. Zeef vervolgens het bakpoeder en bloem boven de kom en kneed tot een deegbal. Als het deeg te droog is kun je een klein beetje water toevoegen. Verpak de deegbal in folie en laat een half uur rusten in de koelkast.
2. Verwarm de oven voor op 190 graden.
3. Sorteert de napoleons op kleur en doe ze per kleur in afsluitbare zakjes. Sla de napoleons tot moes met een hamertje (leg er wel een plank onder).
4. Bestrooi het werkblad met bloem en rol het deeg uit. Steek mannetjes uit het deeg en leg ze op de bakplaat bekleed met bakpapier. Steek in het midden een ster uit. Vul het gat op met napoleon kruimels. Steek aan de bovenkant een klein gaatje in het koekje, dit is bedoeld voor het lint.
5. Bak de koekjes 10 minuten en laat daarna goed afkoelen. Na het afkoelen kun je het lint door het koekje halen en ze ophangen in de kerstboom.



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)