Gingerbread mannetjes en vrouwtjes

Ingrediënten

75 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
1 tl (theelepels) Gemberpoeder
3 tl. (theelepels) Golden syrup
1 tl (theelepels) Kaneel
snufje Nootmuskaat
1 tl. (theelepels) Water
snufje Zout
0.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Baksoda
225 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
95 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
60 g (gram) Poedersuiker
100 ml Sinaasappelsap
4 Stuk(s) Bigarreaux
Dr. Oetker Chocofantasie
Dr. Oetker Decoratiebloemetjes
Dr. Oetker Rolfondant roze
Dr. Oetker Kerstdecoratie

Keukenspullen

Bakpapier
Deegroller
Pan
Spatel
Spuitzak (met glad spuitmondje)
Gingerbread uitsteker

1. Gingerbread koekjes deeg maken

Doe de **lichtbruine basterdsuiker (75 g)**, **golden syrup (3 el)**, **water (1 el)**, **kaneel (1 tl)**, **gemberpoeder (1 tl)**, **zout (snufje)** en de **nootmuskaat (snufje)** in een pan en breng het al roerend tegen de kook. Haal de pan van het vuur en meng de **roomboter (95 g)** door het mengsel. Roer de **Koopmans Patentbloem Kristal (225 g)** en de **Dr. Oetker Baksoda (0.5 tl)** en delen door het mengsel tot een samenhangend deeg. Leg het gingerbread koekjesdeeg een half uur weg om af te laten koelen, niet langer!

2. Gingerbread koekjes bakken

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 160°C).

Rol het gingerbread koekjesdeeg uit tot 5 millimeter dikte. Steek de poppetjes uit het gingerbreaddeeg. Leg de poppetjes op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak de gingerbread koeken in ongeveer 20 minuten gaar.

3. Gingerbread mannetjes en vrouwtjes versieren

Meng de **sinaasappelsap (100 ml)** en de **poedersuiker (60 g)** tot een dikke pasta. Doe de glazuur in een spuitzak. Decoreer de gingerbreadmannetjes/vrouwtjes met de **Dr. Oetker Decoratiebloemetjes**, **Chocofantasie**, **Kerstdecoratie**, **Rolfondant roze** en **bigarreaux (4 stuks)**.