

# GEMBER CITROEN KOEKJES



## Ingrediënten

|                            |                                  |
|----------------------------|----------------------------------|
| - 250 g bloem              | - 1 theelepel bakpoeder          |
| - 80 g kristalsuiker       | - 10 g vanillesuiker             |
| - 100 g boter              | - 1 eetlepel versgeraspte gember |
| - 2 eetlepels melk         | - sap van een halve citroen      |
| - rasp van de citroenschil |                                  |

## Werkwijze

- Oven voorverwarmen op 180°C
- Doe alle ingrediënten in de mengbeker en kneed **25 sec / snelheid 5**
- haal het deeg uit de beker en maak er een bol van. Rol tot een cilinder en snijd er koekjes van van ongeveer 7mm dik  
Je kunt er figuurtjes in maken met een vork of of een stempeltje dit blijft zichtbaar na het bakken
- Leg de koekjes op een bakplaat met voldoende tussenruimte
- Ongeveer 15 minuten afbakken tot ze goudbruin zijn
- Laten afkoelen op een rooster

## Variaties

- Voeg aan het deeg een handje amandelstukjes toe en een eetlepel Amaretto likeur
- Gebruik speltvolkorenmeel
- Voeg speculaaskruiden of een beetje kaneel toe
- Gebruik lichte basterd suiker
- Vegan versie: laat de melk achterwege en neem 2 el meer citroensap en vervang de boter voor goede plantaardige margarine