



RECEPT VOOR ZACHTE PEPERKOEK

Deeg

100 g boter of margarine
200 g bruine suiker
2 eieren
1,5 dl zure room of karnemelk
3,5 dl wit meel
1,5 cl gemalen kaneel
0,5 cl gemalen kruidnagel
0,5 cl gemalen gember
0,5 cl bakpoeder
3 cl vossenbessenjam

Kleine koeken smaken beter. Verdubbel dit recept om drie bakvormen te vullen. Verwarm de oven tot 220°C. Boter de cakevormen in en bestuif ze met meel. Meng boter en suiker in een grote kom. Voeg ei per ei toe en roer. Voeg de zure room/karnemelk toe en roer goed. Meng dan het meel, de specerijen en het bakpoeder eronder. Giet het deeg in de bakvorm en plaats het onderaan in de oven voor 50 à 60 minuten. Laat de cake afkoelen voor je hem afwerkt met marsepeinglazuur.

Marsepeinglazuur

750 g poedersuiker
250 g gemalen amandelen of amandelmeel
3 eierdooiers
3 cl cognac of sherry
enkele druppels amandelessence
1,5 cl citroensap

Zeef de poedersuiker en voeg de gemalen amandelen toe. Meng eierdooiers, sherry of cognac, citroensap en amandelessence in een kleine kom.

Maak een kuiltje in het midden van de droge ingrediënten en voeg er de vochtige ingrediënten beetje bij beetje aan toe zodat je een stevige massa krijgt. Kneed alles met de hand in de kom. Bestuif het werkoppervlak met poedersuiker voor je de pasta erop legt. Goed kneden. Als de mengeling te droog is, voeg dan wat extra citroensap toe. Is ze te plakkerig, voeg dan wat poedersuiker toe. Je kan de pasta onmiddellijk gebruiken. Bewaar de rest van de marsepein in een afsluitbare voorraaddoos.