

Salted Caramel Gember Koekjes

Zachte gember koekjes met een Caramel botercrème!
Salted Caramel Gember Koekjes gemaakt met Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes!



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 16 stuks

Voor het deeg

- 270 g bloem
- 2 tl baksoda
- 1½ tl gemalen gember
- 1 tl gemalen kaneel
- ½ tl zout
- 180 g ongezouten roomboter, kamertemperatuur
- 100 g suiker
- 100 g lichtbruine basterdsuiker
- 60 ml schenkstroop
- 1 ei

Bereidingswijze

1. Combineer de bloem, baksoda, gember, kaneel en zout in een kom. Klop in een andere kom de boter met de suiker ongeveer 2 minuten tot een zacht mengsel.
2. Voeg de stroop en het ei toe aan het botermengsel en klop tot één geheel. Spatel nu het bloemmengsel erdoorheen. Bedek de kom met een theedoek of vershoudfolie en laat het deeg minimaal 1 uur rusten in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 180 graden en bedek de bakplaat met bakpapier.
4. Strooi wat suiker in een diep bord. Verdeel het deeg in 16 bolletjes en rol deze door de suiker. Plaats de bolletjes uit elkaar op de bakplaat en bak goudbruin in 10 tot 12 minuten. Laat de koekjes afkoelen op de bakplaat.
5. Maak ondertussen de Caramelsaus door de Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes te smelten in een steelpan met de slagroom en 1 eetlepel water. Blijf goed roeren en verwarm tot het mengsel begin te bubbelen. Dit kan enkele minuten duren. Haal nu de pan van het vuur en laat de saus afkoelen.
6. Klop voor de botercrème de boter in ongeveer 3 minuten luchtig. Zeef de poedersuiker erdoorheen en mix op een lage stand tot een glad geheel. Voeg het vanille-extract en 4 eetlepels van de Caramelsaus toe.
7. Spuit de botercrème rondom de afgekoelde koekjes en verdeel de overige Caramelsaus over het midden van de koekjes. Garneer met enkele zeezoutvlokken en serveer.

Salted Caramel Gember Koekjes

Zachte gember koekjes met
een Caramel botercrème!
Salted Caramel Gember
Koekjes gemaakt met
Werther's Original Klassieke
Roomsnoepjes!



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 16 stuks

Voor de botercrème

- 26 Werther's Original
Klassieke Roomsnoepjes
- 20 ml slagroom
- 120 g ongezouten
roomboter,
kamertemperatuur
- 250 g poedersuiker
- 1 tl vanille-extract
- Zeezoutvlokken

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Bereidingstijd: 20 minuten

Oventijd: 12 minuten

Wachttijd: 60 minuten