

Ingrediënten voor 8 personen

50 gr. bloem 0.5 theel.
gemberpoeder 50 gr. boter 50 gr.
basterdsuiker 2 eetl. schenkroom
2 theel. brandy, eventueel 0.125
L slagroom 1 zakje slagroom
versteviger 1 eetl. gembernat 4
eetl. bakgember, fijngehakt

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kletskep-mandjes

/

Hulpmiddelen

8 stuks bakvormpjes

Bereidingswijze

Bekleed een bakblik met een stuk bakpapier. Verwarm de oven voor op 180 C. Zeef de bloem met het gemberpoeder. Smelt de boter met de suiker en de stroop op laag vuur en neem de pan van het vuur. Voeg de bloem, het gemberpoeder en eventueel de brandy toe en roer alles goed door het botermengsel. Verdeel het beslag in 8 porties en leg die, met ca. 10 cm. tussenruimte, op het bakblik. Bak de koekjes in ca. 12 min. totdat het beslag bubbelt en de koekjes gekleurd zijn. Neem het bakblik uit de oven en laat de koekjes 1 a 2 min. afkoelen. Haal de koekjes met een pannekoekmes van het blik en druk ze voorzichtig in 8 kopjes of bakvormpjes zodat er een bakje ontstaat. Laat ze in de vormpjes verder afkoelen. Klop de slagroom met het zakje versteviger en het gembernat stijf. Spatel er de helft van de gember door. Vul de mandjes met dit mengsel en garneer ze met de rest van de gember. Serveer direct.

Serveertips

Tip: Rol de warme koekjes om de steel van een houten lepel. Gebruik in plaats van de gember dezelfde hoeveelheden limoenrasp en -sap

