



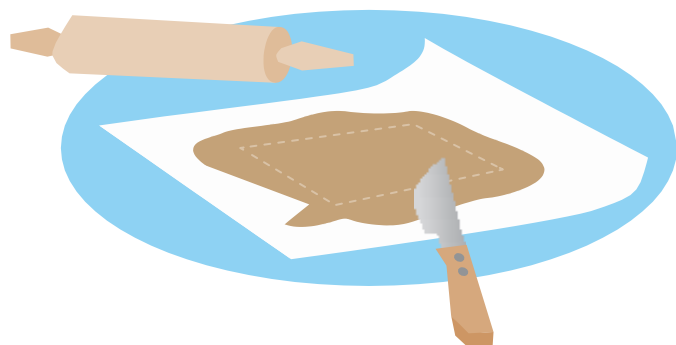
Peperkoekhuisje

**Ingrediënten**

400 gram honing
235 gram rietsuiker
235 gram boter
10 gram potas
(U kunt ook 5 gram zuiveringszout gebruiken)
2 eetlepels water
1 kg bloem
2 theelepels gemalen kaneel
1 theelepel gemalen kruidnagel
1 theelepel gemalen gember

250 ml gepasteuriseerd eiwit
Poedersuiker

200g pure chocolade



Het deeg bereiden

Doe de honing, rietsuiker en boter in een pan en breng het aan de kook totdat het dik wordt. Laat het afkoelen totdat het lauwwarm is. Los de potas (of het zuiveringszout) op in een laagje water. Doe de bloem, gemalen kaneel, gemalen kruidnagel en gemalen gember in een kom en roer het goed door elkaar.

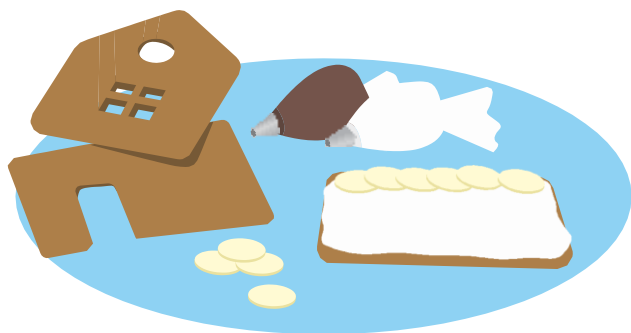
Voeg de verwarmde siroop van honing, suiker en boter toe en kneed het tot deeg. Laat het een nacht rusten in de koelkast in een luchtdichte kom of plastic zak.

Verwarm de oven voor op 200°C

Rol het deeg uit tot een dikte van 5-7mm. Print en knip de sjablonen (zie hieronder) en snij één voor één de onderdelen van het huisje uit het deeg. Snij vervolgens de deur- en raamopeningen eruit.

Houdt u zich bij het uitsnijden van de randen van het huisje zo zorgvuldig mogelijk aan de sjablonen, anders kan het lastig zijn om het huisje in elkaar te zetten nadat de onderdelen zijn gebakken.

Leg de onderdelen op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 12-18 minuten in de oven. Hou een oogje in het zeil om ervoor te zorgen dat ze niet aanbranden of te donker worden.



Het huisje in elkaar zetten

Versier de onderdelen voordat je begint met het in elkaar zetten. Je kunt gesmolten chocolade of glazuur als 'lijm' gebruiken voor de versiering. Laat het volledig opdrogen voordat je het in elkaar zet om te voorkomen dat de versiering er vanaf glijdt. Volg de instructies hieronder en lijm de onderdelen één voor één aan elkaar met gesmolten chocolade. Maak eerst het dak en laat de marsepeinen dakpannen volledig drogen voordat je ze op het huisje plakt.

Dakpannen

500 gram marsepein

Poedersuiker

Strooi wat poedersuiker op een stuk bakpapier. Rol de marsepein uit over de poedersuiker. Zeef wat poedersuiker uit over de marsepein. Snij kleine rondjes uit de marsepein.

Plak de marsepeinen rondjes één voor één op het dak. Plak ze over elkaar heen zodat ze eruit zien als dakpannen.

Glazuur om de marsepein op het dak te plakken

250 mg gepasteuriseerd eiwit

Poedersuiker

Klop het poedersuiker door het eiwit. Zorg ervoor dat het goed dik wordt, anders zal het de marsepeinen dakpannen niet kunnen houden. Laat alles volledig opdrogen voordat je het huisje verplaatst.

250 gram gesmolten chocolade

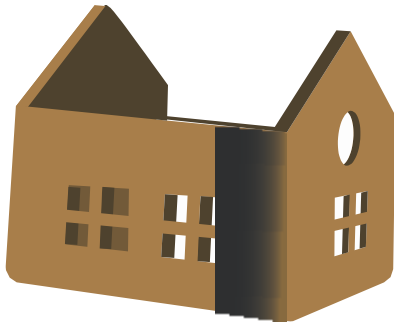
Gebruik gesmolten pure chocolade om het huisje in elkaar te lijmen. Volg de instructies hieronder.



Instructies voor het in elkaar zetten



- 1 Smelt de pure chocolade op laag vuur. Giet het in een spuitzak en knip een klein stukje van het puntje van de zak om een gaatje te maken.. Plak als eerste de zijkanten aan de vloer. Zorg dat de zijkanten ergens door worden ondersteund. Het is belangrijk dat de zijkanten verticaal staan en gelijk staan met de randen van de vloer. Wacht totdat de chocolade volledig hard is geworden, voordat u verder gaat.



- 2 Plak de voorkant met chocolade op het huisje. De voorkant moet aan de twee zijkanten en de vloer worden vastgelijmd. Leg de voorkant op tafel, smeer de chocolade erop en zet dan de zijkanten en de vloer er nauwkeurig bovenop. Wacht totdat de chocolade hard geworden is, voordat u het huisje weer overeind zet.



- 3 Smeer chocolade op de achterkant van het huisje en bevestig het huisje erop, zoals bij stap 2.



- 4 Smeer extra gesmolten chocolade in de hoeken aan de binnenkant, zodat het huisje sterker en stabiel wordt. Breng gesmolten chocolade aan op de bovenste randen van het huisje.



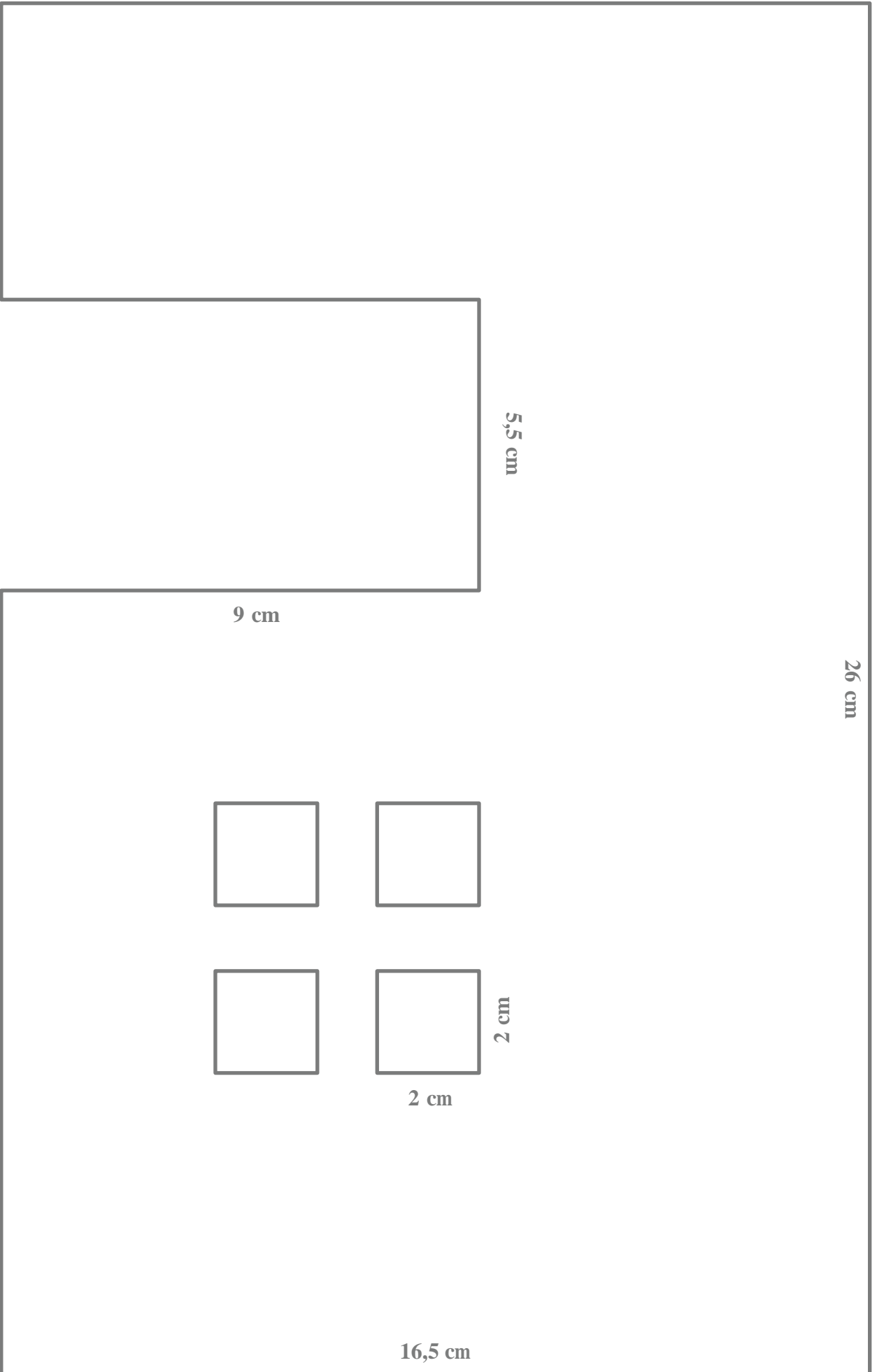
- 5 Bevestig de dakdelen op de chocolade. Ondersteun het dak terwijl de chocolade droogt, zodat de dakdelen er niet vanaf glijden. Zodra de chocolade droog is, zit het dak stevig op zijn plek. Als dat niet het geval is, breng dan nog wat extra chocolade aan en probeer het opnieuw. Maak het huisje compleet door een daknok te maken van de marsepeinen rondjes, die u heeft gebruikt als dakpannen. Plak de nok op het dak met gesmolten chocolade of poedersuiker.

Sjabloon: vloer van het huisje

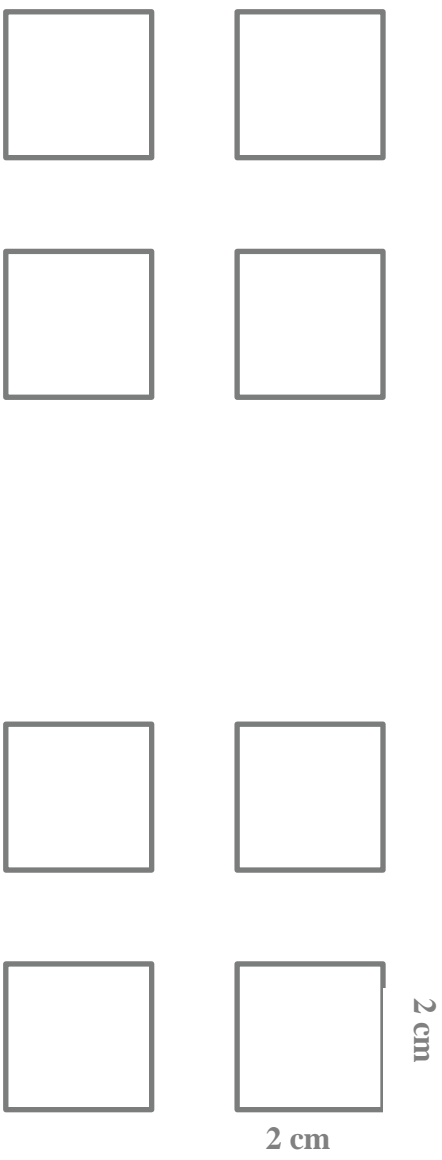
16,5 cm

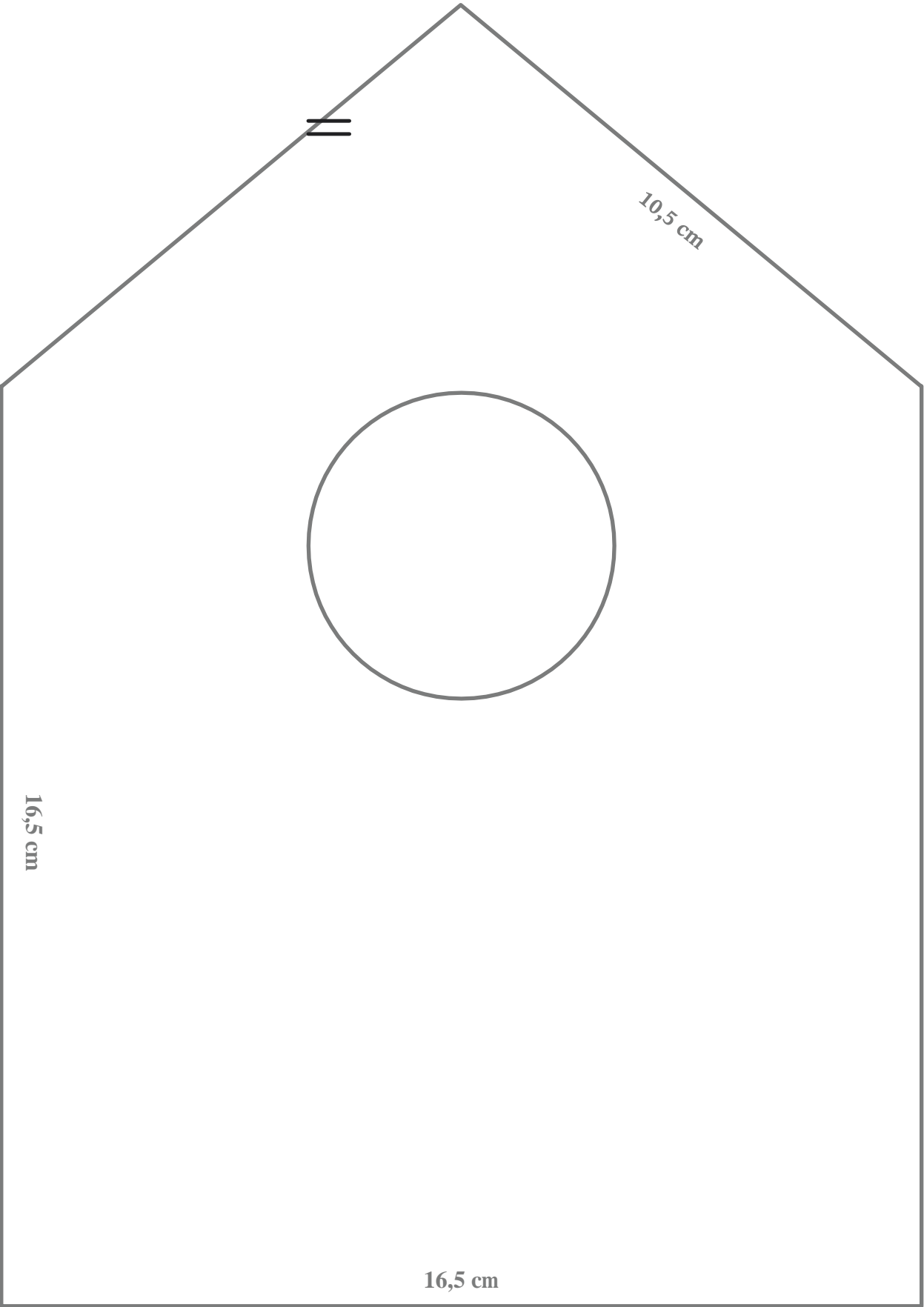
26 cm

Sjabloon: voorkant van het huisje



26 cm





Sjabloon: zijanten van het huis (2)

16,5 cm

||

8,5 cm



5 cm



28,5 cm