Onze winkel Eext

**Zelf een peperhuisje maken**

**Ingrediënten:**

* 500 gram honing
* 200 gram margarine
* 200 gram suiker
* Twee theelepels zout
* 4 eetlepels water
* Een kilo meel 40 gram
* cacaopoeder
* Half pakje bakpoeder
* Een pakje peperkoekkruiden

**Bereiden:**

1. Wat melk Water, margarine, suiker, honing en zout worden in een pan onder voortdurend roeren gekookt tot de suiker is opgelost.
2. Daarna laat men de massa afkoelen. Voeg als laatste de peperkoekkruiden, cacao, bakpoeder en bloem eronder toe.
3. Het deeg moet goed worden gekneed en een nacht in huishoudfolie rusten.
4. De volgende dag wordt het deeg bedekt met melk voordat het 20 minuten op 180 graden in de oven gaat.
5. Deuren en ramen kunnen nu worden uitgesneden.

**Voorbereiding van het spuitgieten:**

Spuitgieten wordt gebruikt als "lijm" om de decoratie aan het huis te bevestigen. Hiervoor heb je nodig:

* het sap van een citroen,
* 250 gram poedersuiker
* 1 ei
1. Omdat alleen het eiwit nodig is, moet het ei eerst worden gescheiden. De eiwitten worden vervolgens stijfgeklopt met de handmixer.
2. Voeg nu de poedersuiker en het citroensap toe, zodat er een stevige, plakkerige massa ontstaat.
3. Het wordt in de spuitzak gevuld. Daarna kan het huis worden ingericht.

**Tips voor decoratie:** Noten en amandelen, kleurrijke chocoladeknopen, liefdesparels, gummyberen en koekjes zijn ideaal om te decoreren. Uit koekjes kan bijvoorbeeld een schoorsteen worden getoverd. Het spuitglazuur kan worden gebruikt om ijspegels te vormen op het dak en op de raam- en deurkozijnen.

Suikerspin is goed voor het simuleren van rook uit de schoorsteen. Kaneelstokjes zijn ideaal als houtblokken voor het peperkoekhuis. Hier kunnen kleine en grote hobbyisten hun fantasie de vrije loop laten.