

Recept: PEPERNOTEN

Ingrediënten voor ongeveer 70 stuks

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 125 gram donkerbruine basterdsuiker
- 4 theelepels speculaaskruiden
- mespunt zout
- 100 gram koude harde boter
- 6 eetlepels melk

Deze pepernoten (of eigenlijk zijn het kruidnoten) zijn snel gemaakt, verwarm je oven dus vast voor op 175°.

Voeg alle droge ingrediënten samen (zelfrijzend bakmeel, suiker, speculaaskruiden en zout) en meng dit door elkaar. Voeg dan de boter en melk toe en kneed dit met de hand tot een stevige bal.

Het deeg hoeft niet af te koelen in de koelkast, je kunt dus gelijk beginnen met het draaien van balletjes.

Onze Bak Piet haalt uit dit recept ongeveer 70 pepernoten. Dan draait hij balletjes ter grootte van een flinke knikker. Wanneer de bakplaat vol is gaat deze voor ongeveer 25 minuten de oven in.

Voor de choco variant: Smelt chocolade in een pannetje, doop ze daarin en laat ze "drogen".

