

Kruidnootjes (voor ongeveer 70 stuks)

Wat heb je nodig?

250 gram zelfrijzend bakmeel
125 g bruine basterdsuiker
4 tl koek- en speculaaskruiden
mespuntje zout
100 g koude roomboter
6 el melk
eventueel 175 gr chocolade



Hoe maak je het klaar?

- Weeg alle ingrediënten af
- Voeg alle droge ingrediënten samen (zelfrijzend bakmeel, suiker, koek- en speculaaskruiden en mespuntje zout) en meng dit door elkaar.
- Voeg dan de boter en melk toe en kneed dit met de hand tot een stevige bal.
- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Het deeg hoeft niet af te koelen in de koelkast, je kunt dus gelijk beginnen met het draaien van de balletjes.
- Draai balletjes ter grootte van een flinke knikker (en hebben we thuis al lekker een stukje deeg gesnoept).
- Wanneer je bakplaat vol is gaat deze ongeveer 25 minuten de oven in.
- Check tussendoor na 20 minuten of ze al gaar zijn.
- Laat de pepernoten afkoelen.
- Je kunt de pepernoten nu al lekker op peuzelen, maar je kunt ze ook een chocolade jasje geven.
- Smelt de chocolade au-bain marie. (au-bain marie is het smelten van chocolade in een schaaltje dat je boven een pannetje kokend water zet.
- Haal de pepernoten door de chocolade met een spatel, zorg dat ze helemaal onder de chocolade gedoopt worden.
- Doe dit altijd met een volwassene.





SURF SLEUTEL