



Pepernoten

Dit heb je nodig:

**250 gram bloem
3 gram bakpoeder
5 gram kaneel
2½ gram gemalen kruidnagel
2 gram kardemom
1 gram gemberpoeder
125 gram boter
125 gram bruine basterdsuiker
50 gram schenkstroop
3 gram zout.**

Zo maak je het:

De bloem met het bakpoeder en de kruiden zeven in een kom. Verwarm de boter samen met de basterdsuiker, de stroop en het zout al roerend in een steelpan tot alles is gesmolten. Schenk dit bij de bloemmassa en roer alles goed door elkaar tot een mooi glad deeg is ontstaan. Laat dit alles op een koele plaats een paar uurtjes opstijven.

Rol het deeg daarna uit tot een lap van ½ cm dikte en steek hier bijvoorbeeld met een appelboor of met de achterkant van een spuitmondje gelijkmatige mopjes uit. Leg deze op een beboterde bakplaat en schuif die ongeveer 15 minuten midden in een matig warme oven (circa 180 °C). Neem daarna de pepernoten van het bakblik en laat ze afkoelen. Je kan controleren of het gaar is door er met een naald in te prikken. Wanneer deze droog blijft, is het gaar.

