



Pepernoten

10 personen
30 minuten

Ingrediënten

250 gr zelfrijzend bakmeel
125 gr bruine basterdsuiker
100 gr roomboter (of magarine)
50 ml melk
1,5 eetlepel koek- of speculaaskruiden
Snufje zout

- * Zeef de bloem om de klontjes eruit te krijgen.
- * Doe de bruine basterdsuiker, een klein beetje zout, de roomboter en de koekkruiden bij de bloem.
- * Kneed het geheel met de hand, en voeg steeds een klein beetje melk toe als het kneden moeizaam gaat.
- * Draai vervolgens balletjes van het deeg en leg deze op een bakplaat met vetvrij papier.
- * Zet de bakplaat 20 minuten in de oven op een temperatuur van 150°C.
- * Laat de pepernoten een beetje afkoelen. En daarna: smullen maar!

Tip: Smelt een beetje chocolade en haal daar je pepernoten doorheen!

Smakelijk!