

Zelf pepernoten maken (met en zonder jasje)

Wat je nodig hebt voor ongeveer 45 pepernoten:

- 100 gram boter
- 125 gram bruine basterd suiker
- 1 eetlepel speculaaskruiden
- een beetje zout
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 2 eetlepels melk
- Een mixer met deeghaken, een grote kom, huishoudfolie, een bakplaat bekleed met bakpapier of goed ingesmeerd met boter.



Zo maak je de pepernoten:

Haal de boter op tijd uit de koelkast en laat het een beetje zacht worden. Doe vervolgens de boter, suiker, speculaaskruiden en het zout in een grote kom. Pak de mixer erbij en meng de ingrediënten met deeghaken door elkaar. Voeg hierna het bakmeel met kleine beetjes tegelijk toe en meng alles door elkaar. Ook de melk doe je met kleine scheutjes erbij, het deeg mag namelijk niet te nat worden. Maak van het deeg een grote bal. Wikkel het deeg in huishoudfolie en leg de bal 2 uur in de ijskast. Verwarm ondertussen de oven voor 170°C.

Haal het deeg weer uit de ijskast en maak er kleine balletjes van. Let op: de balletjes worden in de oven nog iets groter. Leg de balletjes op de bakplaat met genoeg ruimte ertussen en druk ze iets aan. Vergeet niet je ovenwanten te gebruiken!

Laat de pepernoten in 15 minuten op 170°C gaar worden in de oven. Als ze mooi bruin zijn geworden, haal je de bakplaat (voorzichtig!) uit de oven en laat je ze even afkoelen. Smullen maar!

Wil je de pepernoten nog lekkerder maken? Geef ze dan een jasje van chocolade!

Koop een reep van 200 gram pure, melk- of witte chocolade, net wat je lekker vindt!

Breek de chocolade in blokjes en doe ze in een pan of vuurvaste kom. Breng water aan de kook in een grotere pan en hang daar de kom met chocolade boven. Op deze manier smelt de chocolade langzaam (au bain-marie). Leg de pepernoten op een vork, doop ze in de chocolade en leg ze op bakpapier tot de chocolade hard is geworden. Dubbel smulplezier!