

Zelf pepernoten maken

Niets is zo leuk om tijdens sinterklaas zelf pepernoten te bakken. En het is niet zo moeilijk. Ga lekker aan de slag met papa en/of mama.

Maar wat heb je allemaal nodig voor de pepernoten?

De benodigheden:

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 125 gram donkere basterdsuiker
- 4 theelepels koek en speculaaskruiden
- Snufje zout
- 100 gram koude boter
- 90 ml melk

En zo maak je de pepernoten.

Stap 1:

Verwarm de oven op 170 graden.

Roer het zelfrijzend bakmeel, basterdsuiker, speculaaskruiden en een snufje zout door elkaar in een kom.

Stap 2:

Voeg de melk en de koude boter in kleine blokjes toe en kneed tot een stevige bal. Kneed niet te lang, want het deeg mag niet te warm worden.

Stap 3:

Bekleed een bakplaat met een stuk bakpapier. Draai balletjes van het deeg en leg ze op de bakplaat. Je hoeft ze niet plat te gaan drukken want dat gaat vanzelf in de oven.

Stap 4:

Zet de pepernoten ongeveer 25 minuten in de oven. Als ze uit de oven komen zullen ze nog wat zacht aanvoelen, maar als ze afgekoeld zijn dan worden ze knapperig.

Nog een aantal tips om zelf de lekkerste pepernoten te maken:

1. Maak de balletjes niet te groot want ze rijzen nog in de oven.
2. Leg de balletjes in schuine rijen op de bakplaat zodat de warmte van de oven overal goed bij kan.
3. Verdeel het deeg in een paar stukken en rol er een dunne worst van, snijd stukken van 1 cm er af en draai hier balletjes van.
4. Houd minimaal 2 cm ruimte tussen de balletjes zodat de pepernoten niet aan elkaar vast gaan plakken.
5. Smelt een reep chocolade in de magnetron of au bain-marie en doop de afgekoelde pepernoten hier in voor chocolade pepernoten.
6. Is je boter niet koud genoeg, zet de kom met deeg dan minimaal 1 uurtje in de koelkast. Als het deeg niet goed koud is heb je namelijk de kans dat de pepernoten gaan uitlopen op de bakplaat.
7. Bewaar de pepernoten maximaal 2 a 3 dagen in een afgesloten trommel.