



Ouderwetse Pepernoten

Zelf ouderwetse Hollandse pepernoten maken? Dan hebben wij hier het recept voor jou! Even dat gevoel van vroeger, pepernoten, met warme chocolade bij het haardvuurtje wachtend op Sinterklaas....

En ja, dit is een pepernoten recept en de 'pepernoten' die eigenlijk kruidnoten zijn, daar hebben wij ook een [lekker recept](#) voor natuurlijk. Maar dat zijn dus kruidnoten :)

Boodschappenlijstje



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



Patisse Plaque de Cuisson en
Céramique 39x26cm

P03339
14,35 €

Ingrediënten

(ca. 100 pepernoten)

- FunCakes Bakpoeder 8gr
- FunCakes Speculaaskruiden 1 el.
- 175 gr vloeibare honing
- 75 gr (Zeeuwse) keukenstroop
- 1 tl Steranijs gemalen
- 375 gr bloem
- 1/2 tl Zout
- 1 ei

Benodigheden

- Patisse Bakpapier
- Patisse Ceramic Bakplaat

Begin ca. 2 uur van te voren met het maken van het deeg!

Stap 1: Begin met het maken van het deeg

Begin op tijd met het maken van je deeg, het heeft even de tijd nodig om te rusten in de koelkast, namelijk 2 uur. Zo trekken alle smaken goed in het deeg en krijg je verrukkelijke ouderwetse pepernoten!

Gebruik een grote mengkom en zeef de bloem en het bakpoeder en meng dit door elkaar met een garde. Meng in een andere kom de honing met de stroop en voeg daar de speculaaskruiden, de gemalen steranijs, het zout en het ei aan toe. Roer dit door elkaar tot je een glad mengsel hebt.

Schep beetje bij beetje de bloem bij het honing-stroop-kruiden mengsel en kneed het goed door elkaar met je handen totdat het deeg stevig aanvoelt. Rol een bal van het deeg, doe dit in de mengkom en dek af met een stuk huishoudfolie. Laat het deeg 2 uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Haal het deeg uit de koelkast en snij hier blokjes van

Verwarm de oven voor op 180 graden. Strooi wat bloem op het deeg zodat het niet aan je deegroller plakt en rol het deeg uit tot een plak van ongeveer 1cm op een met bloem bestrooide ondergrond. Snij hier kleine blokjes van, vergelijkbaar met een suikerklontje.

Stap 3: Bak de pepernoten goudbruin in de oven

Leg de blokjes verdeeld over twee met bakpapier bedekte ovenplaten en doe deze ca. 10 minuten in de voorverwarmde oven. Controleer rond 8 minuten of de pepernoten mooi goudbruin worden en niet te hard worden. Zijn ze nog niet goed? Verleng dan de oventijd met 2-3 minuten.

Stap 4: Smullen maar van de pepernoten!

Laat de pepernoten goed afkoelen, maar daarna kan het smullen beginnen. Bewaar de pepernoten in een luchtdichte doos, maar ze blijven niet lang lekker, dus je MOET ze wel snel opeten! Uitdelen mag natuurlijk ook altijd....