



pot vol



zeer eenvoudig



20 min. voorbereiding



15 min. baktijd

Biologische kruidnoten

Benodigheden voor een flinke pot vol pepernoten

250 g (tarwe)bloem
 10 g wijnsteenbakpoeder
 125 g donkerbruine
 basterdsuiker
 100 g koude harde boter
 6 el melk
 4 tl speculaaskruiden
 snuf zout

Benodigheden voor een potje met eigen speculaaskruiden

8 tl kaneel
 2 tl nootmuskaat
 2 tl kruidnagelpoeder
 1 tl gemberpoeder
 1 tl witte peper
 ½ tl kardemom
 ½ tl anijs

- 1 Verwarm de oven voor op 170 graden.
- 2 Doe de boter in een beslagkom en mix deze tot de boter zacht is.
- 3 Voeg het wijnsteenbakpoeder, de bloem, suiker, speculaaskruiden, zout en melk bij de boter en kneed het beslag met de handen tot een mooi en goed gemengd deeg.
- 4 Bekleed een bakplaat met bakpapier en maak kleine bolletjes van het deeg ter grootte van een pepernoot (kruidnootje).
- 5 Leg de bolletjes op het bakpapier en druk de bolletjes iets aan zodat ze de vorm van een pepernoot krijgen.
- 6 Bak de pepernoten ongeveer 15 minuten in de voorverwarmede oven.

Recept van Susanne Mink.

Dit is een leenrecept. Graag (kopiëren en) bij je volgende bezoek aan De Nieuwe Graanschuur terugbrengen. Suggesties of opmerkingen: zie ommezijde!