



Pepernoten rotsjes



Hapjes, 25 MINUTEN + 2 UUR WACHTEN, ca 15 stuks, *

Leuk sinterklaas recept voor kinderen: vrolijk versierde hoopjes met chocolade pepernoten

Ingredienten

200 gr pepernoten

200 gr melk chocolade (kan ook puur of een combinatie hiervan)

klontje boter

snuffje speculaaskruiden

mini smarties

zilveren parels (of andere decoratie)

Materialen

Bakplaat met bakpapier

Bereiding

Verhit de chocolade, boter en snuffje speculaaskruiden in een kommetje au bain-marie (boven een pan met heet water). Als het een gladde chocoladesaus is voeg je de pepernoten toe en schep je deze er door tot ze allemaal goed bedekt zijn. Schep met 2 lepels hoopjes op het bakpapier (van 5 a 6 pepernoten).



Bestrooi ze direct met Smarties, parels of andere versiersels. Laat de pepernoten rotsjes minimaal 2 uur afkoelen en opstijven. Bewaar ze daarna in een afgesloten trommel op een droge en koele plek. Ze blijven zeker nog 2 dagen lekker en krokant.