



## Pepernoten



Gebak en taart, 25 MIN + 25 OVENTIJD + AFKOELEN, 70 stuks, \*

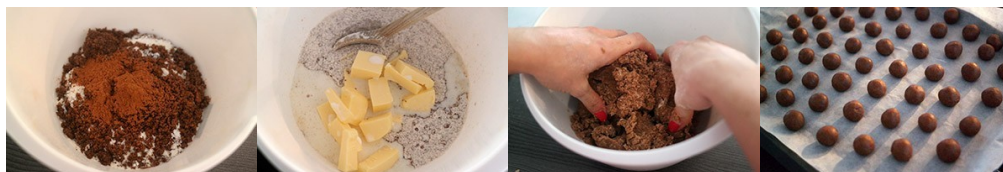
*Maak met Sinterklaas zelf knapperige pepernoten, eigenlijk kruidnoten, met dit makkelijke basisrecept*

### Ingrediënten

250 gr zelfrijzend bakmeel  
125 gr donkere basterdsuiker  
4 theel koek en speculaaskruiden  
Snufje zout  
100 gr koude boter  
90 ml melk

### Bereiding

Verwarm de oven op 170 graden. Roer het bakmeel, basterdsuiker, speculaaskruiden en een snufje zout door elkaar in een kom. Voeg de koude boter en de melk toe en kneed tot een stevige bal. Kneed niet te lang, want het deeg mag niet te warm worden.



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