

CHOCOLADE PEPERNOTEN

INGREDIËNTEN

150 gr bloem
1 tl bakpoeder
75 gr bruine basterdsuiker
3 tl speculaas kruiden
2 el melk
90 gr roomboter
100 gr chocolade
klontje boter

BENODIGDHEDEN

Beslagkom
Vork, lepel, mes
Kookpan
(Glazen)bak/schaal
Bakpapier
Afkoelrooster



BEREIDINGSWIJZE

Deeg maken

Verwarm eerst de oven voor op 150C. Roer de bloem, bakpoeder, basterdsuiker en speculaaskruiden goed door elkaar. Voeg eetlepels melk toe en roer goed door elkaar. Voeg de boter in kleine stukjes toe en prak of meng deze door het mengsel. Kneed de ingrediënten met de hand tot een soepel, egaal deeg. Let op: alle klontjes moeten weg zijn!

Pepernoten vormen

Bekleed de bakplaat met bakpapier. Pak het deeg en vorm deze tot een worst. Snijd de deegworst in stukjes. Van deze stukjes draai je balletjes, ongeveer zo groot als een knikker. Verdeel de balletjes over de de bakplaat.

Pepernoten bakken

Zet de bakplaat midden in de oven.
Bak voor 15-20 minuten. De baktijd hangt af van de grootte van je pepernoten. Snijd er 1 door om te checken of ze gaar zijn. Haal uit de oven en laat afkoelen op een rooster.

Afwerken met chocolade

Verwarm een laagje water in een pan. Let op: het water hoeft niet te koken. Breek de chocolade in stukken en doe in een bak of schaal. Voeg een beetje boter toe en zet de schaal op de warme pan. De bodem van de schaal mag het water niet raken. Wacht een paar minuten tot de chocolade zacht is. Roer de boter en chocolade goed door tot een glad mengsel. Rol de pepernoten door de vloeibare chocolade. Vis ze er uit met een vork en laat ze drogen op een rooster. Smullen maar!

