



# Pepernoten bakken

Pepernoten vind je in Sinterklaastijd overal, bijvoorbeeld in de supermarkt. Maar de lekkerste pepernoten bakt toch echt Keukenpiet. Hij deelt graag zijn geheime recept met jou. Ga je aan de slag en bak jij ook lekker zelf je eigen pepernoten? Veel bakplezier!

## Bereiding

Leg alle spullen en ingrediënten die je nodig hebt klaar. Zet daarna de oven aan, verwarm deze voor op 170 graden.

Roer de juiste hoeveelheden bakmeel, donkere basterdsuiker, speculaaskruiden en een snufje zout door elkaar in een kom.

Voeg de koude boter en de melk toe en kneed met je handen (of deegmixer) tot een stevige bal. Pas op dat je niet te lang kneedt, want het deeg mag niet te warm worden.

Als het te warm wordt, wordt het deeg plakkerig en zacht. Zet het dan eventueel even in de koelkast.

Bekleed een bakplaat met een stuk bakpapier.

Snijd of verdeel het deeg in 4 of 5 gelijke stukken. Maak er lange rolletjes van 1 cm dik van. Snijd de rolletjes in stukjes van 1 cm en rol elk stukje tussen je handen tot een balletje.

Leg de balletjes op de bakplaat en druk ze eventueel een beetje aan. Niet teveel platdrukken, want ze worden vanzelf plat in de oven. Zorg dat er ongeveer 2 cm ruimte tussen de balletjes zit zodat de pepernoten niet aan elkaar vast gaan plakken.

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

## Bewaartip

Bewaar de pepernoten in een afgesloten trommel. Dan blijven ze nog maximaal 2 á 3 dagen knapperig.

## Dit heb je nodig

### Ingrediënten

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

### Keukenspullen

- Kom
- Weegschaal
- Theelepel
- Oven
- Bakplaat
- Bakpapier
- Mesje

