



## Pepernoten

Het recept is afkomstig van [www.Peuteren.nl](http://www.Peuteren.nl)

### Benodigheden

250 gram bloem  
125 gram boter  
125 gram bruine basterdsuiker  
50 gram schenkstroop  
snufje zout  
3 gram bakpoeder  
5 gram kaneel  
2½ gram gemalen kruidnagel  
2 gram kardemom  
1 gram gemberpoeder

### Bereiden pepernoten

- Verwarm de oven voor op 180° Celsius.
- Zeef de bloem met het bakpoeder en doe dit mengsel met de kruiden in een deegkom.
- Verwarm de boter met de basterdsuiker, de stroop en het zout al roerend in een steelpan tot alles is gesmolten (tot circa 45° Celsius).
- Schenk het afgekoelde mengsel geleidelijk bij de bloem en roer alles goed door, tot er een glad deeg ontstaat.
- Laat het deeg op een koele plaats een paar uur opstijven.
- Rol het deeg vervolgens uit tot een lap van een halve centimeter dikte en steek hier rondjes uit van gelijke diameter (gebruik bijvoorbeeld een appelboor of flessendop).
- Leg deze deegmopjes op een beboterde bakplaat en bak ze als pepernoten in 15 minuten goudgeel.
- Neem de pepernoten van het bakblik en laat ze afkoelen. Het feest kan beginnen!