

Pepernoten

INGREDIENTEN

150 gr honing
100 gr bruine basterdsuiker
300 gr roggebloem
3 gr zout
12 gr anijszaad, gemalen
25 gr water 10 gr bakpoeder gezeefd

BEREIDING

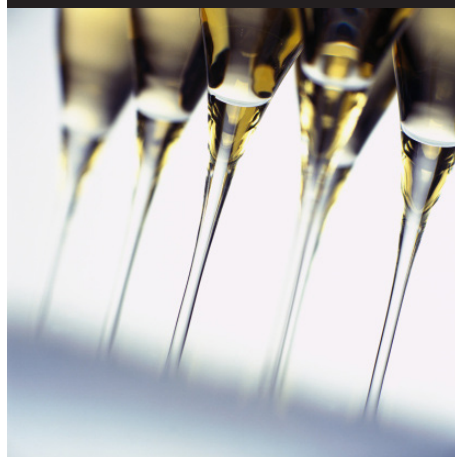
Verhit de honing op 90graden C. Haal de pan van het vuur en roer de bruine basterdsuiker en de roggebloem erdoor.

Kneed het deeg even door. Let op: heet!

Voeg vervolgens het zout, anijszaad, water en bakpoeder toe. Kneed het deeg nog even goed door. Laat het deeg afgedekt 1 dag rusten in een kom op het aanrecht.

Verwarm de oven voor op 180 graden C.

Vet de handen in met een beetje zonnebloemolie. Haal het deeg uit de kom en rol er balletjes ter grootte van een knikker van. Leg de balletjes in een ingevette springvorm. Niet op een bakplaat want dan zullen de randen van de pepernoten te snel bakken en hard worden. Zorg dat de springvorm helemaal gevuld is. De pepernoten mogen tegen elkaar aan liggen. Bak de pepernoten 20 minuten in de voorverwarmde oven. Draai na het bakken de springvorm om boven een schaal en haal de pepernoten los van elkaar.



Aantal personen:

Gemiddelde duur: