

Maak je eigen chocoladepepernoten



1

Doe het bakmeel, een snufje zout, de boter, stroop en speculaaskruiden in de beslagkom en kneed er met je handen een soepele deegbal van. Goed vooraf je handen wassen, hè!

2

Leg de deegbal een half uurtje in de koelkast. Bekleed in de tussentijd de bakplaat met bakpapier en verwarm de oven voor op 200 graden.

3

Maak je handen nat en kneed van het deeg kleine balletjes in de vorm van pepernoten. Druk de balletjes een beetje plat op de bakplaat. Let op: de pepernoten worden tijdens het bakken groter, dus houd genoeg ruimte tussen de balletjes op het bakpapier.

Dit heb je nodig:

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 100 gram boter
- 200 gram keukenstroop
- 250 gram chocolade (melk of puur)
- 3 eetlepels speculaaskruiden
- Zout
- Bakpapier

4

Bak de pepernoten 15 minuten in de oven en laat ze daarna helemaal afkoelen.



5

Vul een pannetje met water en zet op het vuur, leg er een schaalje op en doe daar de chocolade in. Blijf roeren tot het gesmolten is.

6

Neem de pan van het vuur. Haal de pepernoten met een lepel één voor één door de chocolade en leg ze daarna weer op de plaat om op te drogen. En dan zijn je chocoladepepernoten klaar!

