



# PepernotenFeest

Met dit recept maken jullie de lekkerste pepernoten voor Pakjesavond

## Ingrediënten en benodigdheden 4 tot 6 personen

- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 125 g bruine basterdsuiker
- 100 g koude roomboter (in blokjes)
- 2 el speculaaskruiden (of meng: kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, gember, kardemom)
- 3 el melk
- Snufje zout



## Hoe je ze maakt

1. Verwarm de oven voor op **\*\*180 °C\*\*** (hetelucht 160 °C).
2. Meng in een kom meel, suiker, speculaaskruiden en zout.
3. Voeg de boter toe en wrijf met je vingertoppen tot een kruimelig deeg.
4. Kneed er met de melk een stevig deeg van.
5. Rol kleine balletjes (ter grootte van een knikker) en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
6. Bak **\*\*10-12 minuten\*\*** tot ze goudbruin zijn. Laat afkoelen – dan worden ze hard en knapperig.