
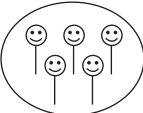
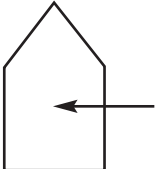
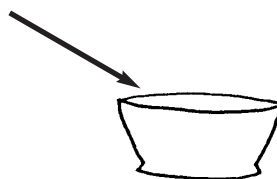
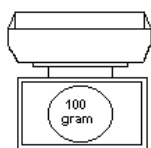


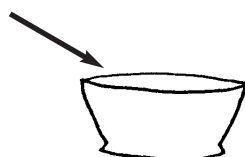
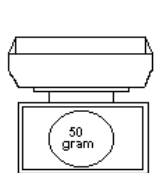
PEPERNOTEN MAKEN

Deelnemers	Binnen/Buiten	Benodigdheden
 of  1 of meer	 Binnen	<ul style="list-style-type: none">• 100 gr. Zelfrijzend bakmeel• 25 Gram boter• 1/2 Eetlepel speculaas-kruiden• 50 gr. Bruine suiker• 2 Eetlepels melk <ul style="list-style-type: none">• Bakplaat• Boterkwastje• Pannelappen• Grote kom• Spatel• Oven

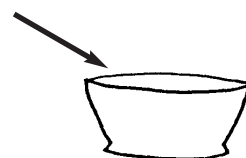
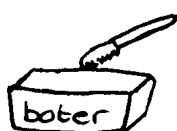
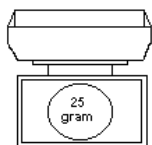


Koken

Ik schud 100 gram zelfrijzend bakmeel in de kom.



Ik schud 50 gram bruine suiker in de kom.

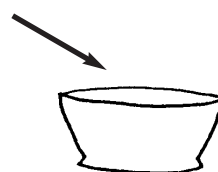


Ik snij 25 gram boter in stukjes en ik doe deze in de kom.

2x



+ 1/2x



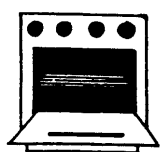
Ik doe 2 eetlepels melk en 1/2 eetlepel speculaas-kruiden in de kom.



PEPERNOTEN MAKEN

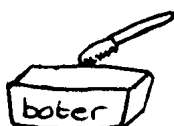


Ik kneed alles in de kom door elkaar.



160° C

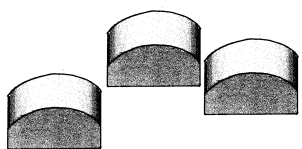
Ik zet de oven aan op 160 graden.



Ik smeer met een kwastje de boter op de bakplaat.



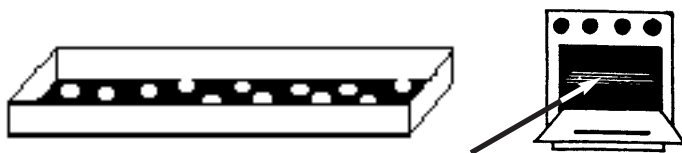
Ik draai kleine balletjes van het deeg.



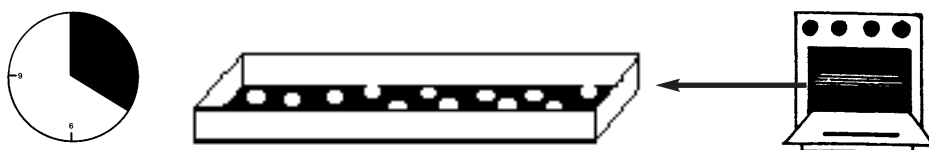
Ik leg de balletjes met genoeg tussenruimte op de bakplaat.



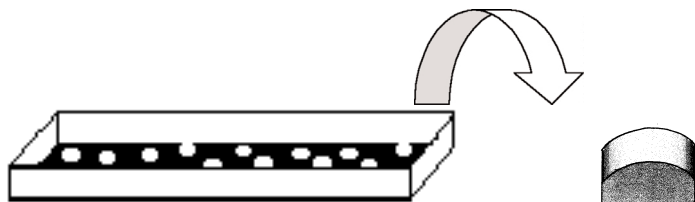
PEPERNOTEN MAKEN



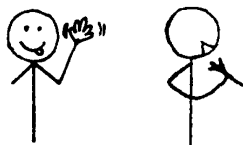
Ik schuif de bakplaat in het midden van de oven.



Na 20 minuten haal ik de bakplaat uit de oven.



Ik pak de pepernoten van de bakplaat af.



Smakelijk eten.