



# Pepernoten bakken

Nodig:

100 gram boter

125 gram basterdsuiker

1 à 2 eetlepels speculaaskruiden

zout

250 gram zelfrijzend bakmeel

0,5 deciliter melk

In een kom de boter zacht roeren. Vervolgens de basterdsuiker, kruiden en zout toevoegen. Meng en het zelfrijzend bakmeel en de melk erbij doen. Met koele hand snel tot deeg kneden en het deeg circa 30 minuten in de koelkast laten opstijven. Verwarm de oven na 30 minuten voor op 175 graden C. Van het deeg kleine bolletjes maken en op de bakplaat leggen. En in ongeveer 15 minuten bakken.

