

Ouderwetse pepernoten

De pepernoot, niet te verwarren met de kruidnoot, wordt al gegeten sinds de 16e eeuw. Toen waren het nog vierkante brokjes die smaakten naar ontbijtkoek. De pepernoten zoals wij die nu kennen, bestaan al sinds de 18e eeuw. Zeemanslieden brachten kruiden en specerijen mee van hun reizen naar Azië. Daardoor kreeg de lekkernij zijn bekende smaak.

Tegenwoordig is het Sinterklaasfeest niet compleet zonder de kruid- of pepernoot. Je kunt een hele zak kopen, maar het is veel leuker en lekkerder om ze zelf te maken. We hebben het ouderwetse recept voor je opgetrommeld voor echte klassieke pepernoten, zoals ze die in de 16e eeuw al aten.

Dit heb je nodig:

- 200 gram bloem
- 175 gram roggebloem
- 8 gram bakpoeder
- 1 ei
- 100 gram stroop
- 150 gram honing
- 1 eetlepel speculaaskruiden
- 1 theelepel gemalen steranijs
- Snuffje zout
- Olie



Zo maak je het:

1. Zeef de bloem, roggebloem en bakpoeder en meng door elkaar.
2. Meng in een andere kom de honing en stroop. Voeg daarna de speculaaskruiden, anijs, zout en het ei toe en meng tot een egaal mengsel.
3. Voeg nu beetje bij beetje de bloem toe en kneed tot een samenhangend deeg.
4. Verpak het deeg in folie en laat het minstens 2 uren rusten in de koelkast, zodat de smaken goed kunnen intrekken.
5. Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een ovenschaal met bakpapier.
6. Haal het deeg uit de koelkast en rol er lange deeg strengen van. Snijd de strengen in stukjes van 1 tot 1,5 centimeter.
7. Doe wat olie in een kom en rol de stukjes deeg door de olie tot ze volledig bedekt zijn.
8. Doe de stukjes in de ovenschaal, zorg dat je niet meer dan 1 laag op de bodem hebt.
9. Bak de pepernoten in zo'n 20 tot 30 minuten goudbruin. Je zult zien dat de pepernoten aan elkaar vast bakken, maar geen zorgen. Als de koek eenmaal is afgekoeld, kun je alle pepernoten weer lostrekken.
10. Herhaal tot je al het deeg hebt afgebakken.