Pepernoten

Wat heb je nodig

250 gram bloem
8 gram bakpoeder
100 ml honing
1 eetlepel stroop
1 ei
1 snufje zout

1 mespuntje zwarte peper
1 theelepel anijszaad
1 theelepel kruidnagel
1 theelepel nootmuskaat
3 theelepels kaneel
1 theelepel kardemom

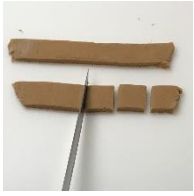
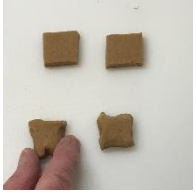
Doe de peper, anijszaad, kruidnagel en nootmuskaat in een schaaltje.
Doe de kaneel en de kardemom er ook bij en roer het goed door elkaar.
Hang een zeef in een beslagkom en doe de bloem erin.
Doe het bakpoeder en het zout erbij en zeef alles.

Doe de honing en de stroop in een andere beslagkom.
Doe het ei en het kruidenmengsel er ook bij.
Meng alles heel goed door elkaar.

Doe het bloemmengsel bij het honing- stroopmengsel.
Roer alles goed door elkaar.
Roer tot het een deeg begint te vormen.

Kneed daarna met de hand.
Kneed tot een stevig deeg.
Vorm er een bal van en verpak hem in folie.
Leg het deeg 2 uur in de koelkast.

Zet de oven op 170 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Strooi wat bloem op het werkblad en leg het deeg erop.
Rol het deeg uit tot een lap van 1 cm dik.
Snijd hier repen van, die ongeveer 1½ cm breed zijn.

Snijd vierkantjes van de repen deeg.
Duw de vierkantjes een beetje in met je vingers.
Leg de vierkantjes op de bakplaat.
Doe wat warm water in een schaaltje.

Bestrijk de stukjes deeg met een kwastje met warm water.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de pepernoten ongeveer 12 minuten.
Laat ze op een taartrooster afkoelen.