



Pepernotenparty in je eigen keuken

Snacks & Tussendoortje



Pepernotenparty in je eigen keuken

Pakjesavond wordt pas écht leuk als het hele huis naar speculaaskruiden ruikt. Wist je dat die heerlijke geur van kaneel, kruidnagel en nootmuskaat niet alleen feestelijk is, maar ook een instant feelgood-boost geeft? Je huis wordt er warm en gezellig van, en je stemming gaat er meteen van omhoog.

Met dit recept tover je in no-time een berg knapperige pepernoten op tafel. En het mooiste? Je maakt ze gewoon zelf, met pure ingrediënten en heel veel liefde. Geen onnodige toevoegingen, gewoon de volle smaak van december in een hapje.

Zuss & Sap tips:

- Serveer ze warm, rechtstreeks uit de oven, met een kop kruidige thee of een flesje [Winterse Boost](#) voor het ultieme decembergevoel.
- Maak een dubbele portie en laat iedereen zijn eigen pepernoten versieren met een beetje gesmolten pure chocolade of kokosrasp.
- Bewaar ze in een mooie glazen pot: staat gezellig én zo blijven ze lekker knapperig.

ingrediënten

Wat heb je nodig (voor zo'n 40 stuks)

150 g Speltmeel of havermeel

2 el Kokosolie (gesmolten)

2 el Appelmoes (werkt als zoetmiddel én bindmiddel)

2 el Ahornsiroop of honing

1 tl Bakpoeder

2-3 tl Speculaaskruiden

Een klein snufje Zout

bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 °C en leg alvast een bakpapiertje klaar.
2. Doe alle droge ingrediënten in een kom: meel, bakpoeder, kruiden en zout. Roer even goed door.
3. Voeg dan de appelmoes, kokosolie en ahornsiroop toe. Kneed alles met je handen tot een soepel deeg. (Plakt het te veel? Nog een beetje meel erbij. Te droog? Een klein scheutje water helpt.)
4. Rol kleine balletjes van het deeg en leg ze op de bakplaat. Laat genoeg ruimte tussen de pepernootjes, want ze zetten nog een beetje uit.
5. Schuif ze 15 minuten in de oven tot ze lekker knapperig zijn en je keuken onweerstaanbaar ruikt.
6. Laat ze even afkoelen (lastig, we weten het...) en bewaar ze in een pot. Of eet ze gewoon meteen op, dat kan natuurlijk ook.