

Glutenvrije Pepernoten

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Tja...wanneer je nu al pepernoten in de winkel kunt vinden, kunnen wij natuurlijk niet achterblijven. Wij vieren geen sinterklaas, dus als wij trek hebben in deze dingen dan maak ik ze gewoon. Aangezien ik niet echt fan ben van de glutenvrije pepernoten uit de winkel, bakken wij ze bijna altijd zelf. Daar stonden Ayman en ik dan op de vrijdagmiddag pepernootjes te rollen. Ik rol een slangetje uit en hij mocht het in stukjes verdelen. Dat vond hij best lastig in gelijke stukjes. Lastig zo'n perfectionistische moeder naast hem die hem dan verteld hoe het moet? Geeft niet jongen, je doet het goed zeg ik nog tegen hem. Hij neemt een diepe zucht...en zegt dan; " Mama, als ik later getrouwd ben, dan denk ik toch dat jij naar mij toe moet komen om mij te helpen met bakken, ik denk niet dat ik dit allemaal alleen kan ?? Nou jongen...denk dat jouw vrouwtje daar straks niet altijd blij mee zou zijn. Hoezo? Je bent mijn moeder toch! Is er hier een moederskindje in ontwikkeling?? Oké terug naar deze heerlijke pepernootjes! Heb de halve schaal zelf opgegeten zoouou lekker zijn deze. Niets te vergelijken met die van de winkel noch de glutenvolle pepernoten. Veel betere smaak! Knapperig en bros tegelijk, zelfs nadat je ze hebt ingevroren. Wij maken altijd een dubbele batch en dan invriezen. Of lekker dopen in chocola.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 2 BAKPLATEN

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 15 MINUTEN

Benodigdheden:

- 250 gram Doves Farm zelfrijzend witte meel
- 100 gram donker bruine basterdsuiker
- 70 gram roomboter in blokjes
- 1 theelepel koek/speculaaskruiden
- 4 snufjes zout
- 2 theelepels keukenstroop

- 4 eetlepels (lactosevrije)melk

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 170 C
2. Meng alle ingrediënten samen en kneed tot een deegbal
3. Verdeel het deeg 3 stukken
4. Rol steeds 1 stuk uit tot een lange slang en snijd met een deegschrapper of mes kleine gelijke stukjes
5. Rol de stukjes op in kleine knikkertjes
6. Leg de knikkertjes op een bakplaat die je hebt bekleed met bakpapier. Laat ietsje ruimte tussen elke pepernoot
7. Uit dit recept komt er ongeveer 1,5 a 2 bakplaten uit
8. Bak de kruidnootjes voor ongeveer 15 min tot ze goudbruin en gaar zijn

Notities: