

## Oudhollandse Pepernoten

**OUDHOLLANDSE PEPERNOTEN**  
Ingrediënten: 250 gram roggebloem 2 tl bakpoedersnufje zout 1 el gemalen anijszaad 1 el koekkruiden 0,5 el kaneel 100 gram honing 100 gram stroop (appelstroop of pannenkoekenstroop) 80 gram water  
Begin met het afwegen en mengen van de droge ingrediënten. Weeg in een aparte schaal de honing, stroop en het kokende water. Roer deze goed door zodat alles goed opgelost is. Voeg vervolgens, al roerend met een pollepel, de natte ingrediënten bij de droge ingrediënten. Meng dit goed door, het zal een ietwat plakkerig geheel zijn. Probeer hiervan een bal te vormen (eventueel met een beetje bloem gevormd) die je in een stuk bakpapier legt en dicht vouwt. Leg het pakketje minstens 1 uur in de koelkast om de kruiden goed in te laten werken. Als je het pakketje uit de koelkast haalt, zal je merken dat het deeg minder plakkerig is. Nu kan de oven ook worden voorverwarmd op 180 °C (heteluchtoven 160 °C). Rol het deeg uit op een lichtjes met bloem bestoven werkplek. Maak het ongeveer 1,5 cm dik en snijd nu repen van 2 cm en snijd deze weer in blokjes van 2 cm. Maak ze los van elkaar en schud ze om met een beetje olie en roggebloem in een kom. Alle blokjes kunnen nu in een ingevette springvorm of vierkante vorm van 20 cm worden gedaan. Ze mogen tegen én op elkaar liggen, dit zal voor de hoekige vormen zorgen. Bak nu 15 tot 20 minuten. Laat ze los op een koelrekje afkoelen en... genieten maar!!