

Gezonde pepernoten

doomijn
kinderopvang



Samen de keuken in voor Pakjesavond!

Soort activiteit	Bakken
Competentie	Het ontwikkelen van bakkunsten op eigen niveau
Ontwikkelingsgebied	Samenwerken, smaakontwikkeling
Vorbereidingstijd	Zonder vooraf afwegen: 15 minuten Met vooraf afwegen: 25-30 minuten
Duur activiteit	1 uur en 15 minuten

Wat heb je nodig

Ingrediënten:

- 125gr speltmeel, havermeel, volkorenmeel of amandelmeel (eventueel gecombineerd)
- 60gr kokosbloesemsuiker
- 1tl bakpoeder
- 5tl speculaaskruiden
- 1tl zout
- 1tl vanille-extract
- 50gr gesmolten margarine
- 25ml melk of sojamelk

Kookgerei:

- Oven
- Bakplaat met bakpapier
- Weegschaal
- Mengkom
- Schaaltje
- Theelepel
- Maatbeker
- Magnetron of steelpan



Vorbereiding

Weeg de ingrediënten voor de pepernoten af en zet alles klaar op het aanrecht. Leg ook het bakgerei klaar en verwarm de oven alvast voor op 175°C.

Aan de slag!

1. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
2. Meng de droge bestanddelen (meel, kokosbloesemsuiker, bakpoeder, zout en speculaaskruiden) in de kom.
3. Laat de boter smelten in het schaalje in de magnetron, of in een pannetje op het vuur.
4. Voeg de melk en het vanille-extract toe aan de gesmolten boter.

Stap in de kinderwereld!





Het deeg maken

5. Doe het botermengsel bij de droge ingrediënten en meng opnieuw.
6. Is het deeg te droog? Voeg dan een beetje melk toe. Is het deeg te nat? Voeg dan meel toe.
7. Kneed het deeg tot je een mooie deegbal hebt.
8. Rol ongeveer 40 tot 50 balletjes van het deeg. Leg ze op de bakplaat en druk een beetje plat.

Bakken

9. Bak de pepernoten ongeveer 15 tot 25 minuten. Kijk af en toe of het niet te hard gaat.
10. Als de pepernoten goed zijn, haal je ze uit de oven en laat ze dan goed afkoelen zodat ze knapperig worden.

Eet smakelijk!



Stap in de kinderwereld!

