



# **Korenmolen “De Oude Molen”**



## **Oude Molense Pepernoten**

### *Benodigdheden:*

- Zakje Oude Molens pepernotenmix.
- 100 gram honing.
- 15 gram stroop.
- 60 gram kokend water.

### *Bereidingswijze:*

*Breng de honing en de stroop aan de kook en roer hierdoor het water, laat dit mengsel iets afkoelen (handwarm) .*

*Meng de pepernotenmix door het mengsel en kneed hier een soepel deeg van (eventueel beetje melk toevoegen).*

*Laat dit minimaal 1 uur in de koelkast staan.*

*Maak van het deeg bolletjes ter grootte van een knikker en leg deze tegen elkaar op een ingevet bakblik. Druk de boven kanten iets plat. Bestrijk eventueel met losgeklopt eigeel.*

*Bak de pepernoten in een voorverwarmde oven van 180 graden in 20-25 minuten gaar.*