



Korenmolen “De Oude Molen”

Oudemolensedijk 16 Fijnaart. (gem. Moerdijk)



Oude Molense Pepernoten

Benodigheden:

- Inhoud zakje pepernotenmix.
- 175 gram honing.
- 75 gram stroop.
- 1 ei
- olie

Bereiding:

Doe de Honing, stroop, 1 ei in een kom en meng dit.

Voeg de pepernoten mix toe en roer dit goed door tot er een deeg ontstaat en kneed er dan een bal deeg van.

Doe het in plastic en laat dit 1 uur in de Koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 175 Graden en maak van het deeg rolletjes van ongeveer 1 cm

Snijd hiervan plakjes van 1-1,5 cm en rol deze door de olie.

Leg ze tegen elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat en druk iets aan.

Bak ze in ongeveer. 20-30 minuten goudbruin.

Laat afkoelen en breek ze in brokken.