Pepernoten met witte chocolade

Ingrediënten

1 Zakje(s) Koopmans Kruidnoten
2 tl. (theelepels) Water
200 g (gram) Witte chocolade

Keukenspullen

Bakpapier

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en bekleed deze met bakpapier. Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

2. Pepernoten bakken

Doe de **kruidnotenmix (1 zakje Koopmans Kruidnoten)** in een kom en voeg het **water (2 el)** toe.

Meng het geheel met een lepel en kneed dit vervolgens met de hand net zo lang totdat de kruimels één deeg vormen. Verdeel de deegrol in 8 gelijke stukken, rol deze vervolgens iets verder uit, zodat er 8 gelijke rolletjes deeg van 7 cm ontstaan. Bestuif het aanrecht met bloem en rol het pepernotendeeg tot een deegrol van circa 40 cm.

Snijd ieder deegrolletje in 7 gelijke stukjes van 1 cm en maak er kleine pepernootjes van. Leg de pepernootjes op een bakplaat. Zorg ervoor dat de bolletjes goed over de plaat verdeeld zijn (tussenruimte van circa 3-5 cm). Bak de pepernoten in het midden van de oven in circa 10 minuten gaar.

Haal direct na het bakken de kruidnoten met het bakpapier van de bakplaat en laat ze even afkoelen.

3. Witte chocolade smelten

Hak de **witte chocolade (200 g)** fijn, zodat het smelten makkelijker gaat.

Pak een steelpan, vul deze voor een kwart met water, en hang hier in een kleine pannetje, of hang een kommetje op de rand. Doe de witte chocolade in het bovenste pannetje, dit heet au bain marie verwarmen. Verwarm de witte chocolade op een laag vuur.

Leg ondertussen een stuk bakpapier klaar om straks de pepernoten op te leggen. Haal 1 voor 1 de pepernoten erdoorheen. Dompel ze onder en haal ze eruit met een vork, zodat er zoveel mogelijk chocolade op blijft zitten. Laat ze voorzichtig van de vork afglijden op het bakpapier. Laat ze daarna in de koelkast afkoelen en hard worden. Haal ze voorzichtig van het bakpapier en je witte chocolade pepernoten zijn klaar!