



Pepernoten lolly's

Ingrediënten

1 Zakje(s) Koopmans Kruidnoten
4 el (eetlepels) Water
Chocolade (puur, melk of een combinatie)
Dr. Oetker Decoratiestiften kleur

Keukenspullen

Bakpapier
Bloem om te bestuiven
30 Stuk(s) Cakepopstokje
Bakplaat

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 lolly's maken

Doe **1 zakje Koopmans kruidnotenmix** in een kom en voeg **2 eetlepels water** toe.

Meng het geheel met een lepel en kneed dit met de hand tot de kruimels één deeg vormen. Bestuif het aanrecht met bloem en rol het pepernotendeeg tot een deegrol van circa 40 cm.

Verdeel de deegrol in 8 gelijke stukken van 5 cm en rol deze iets verder uit, zodat er 8 rolletjes van 7 cm ontstaan. Snijd ieder rolletje in 7 stukjes en maak er bolletjes van. Maak van de bolletjes verschillende figuren zoals een mijter of cadeautje. Steek een cakepopstokje in elke figuurtje.

Leg de pepernotenlolly's op de bakplaat. Zorg dat ze goed verdeeld zijn (tussenruimte van circa 3-5 cm). Bak de pepernotenlolly's in circa 10 minuten gaar en goudbruin. Haal direct na het bakken de pepernotenlolly's van de bakplaat en laat ze afkoelen.

Smelt de **chocolade**. Versier de figuurtjes met de gesmolten chocolade en de **decoratiestiften (Dr. Oetker)**.