Vrolijke chocolade pepernoten

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Kruidnoten
2 el (eetlepels) Water
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Regenboogfantasie

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Bloem om te bestuiven
Kom

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 160°C). Bekleed de bakplaat met bakpapier.

2. Pepernoten deeg maken

Doe de **Koopmans Kruidnoten mix (1 pak)** in een kom en voeg het **water (2 el,** per zakje) toe. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend pepernotendeeg.

Bestuif het aanrecht met bloem en rol het deeg tot een rol van circa 40 cm lang.

Snijd de deegrol in 8 gelijke rolletjes pepernotendeeg.

Verdeel nu elk rolletje deeg in 7 gelijke stukjes en draai van elk stukje een bolletje, ter grootte van een pepernootje.

Leg de bolletjes op een bakplaat. Zorg ervoor dat de bolletjes goed over de plaat zijn verdeeld (tussenruimte van circa 3 - 5 centimeter).

> ### Te plakkerig of te kruimelig
> Omdat niet alle eetlepels even groot zijn, kan het dat jouw kruidnoten deeg te kruimelig is. Voeg dan een druppel water toe en kneed het nogmaals door, herhaal dit totdat je een mooi pepernotedeeg hebt. Is het deeg juist te plakkerig, voeg dan een klein beetje bloem toe.

3. Pepernoten bakken

Bak de pepernoten in het midden van de oven in 10 minuten gaar.

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

> ### Zacht
> De pepernoten zijn nog zacht als ze uit de oven komen. Zodra ze afkoelen worden ze hard.

4. Vrolijke chocolade pepernoten maken

Leg het **Dr. Oetker Glazuur Choco (1 zakje)** in een pannetje met een ruime hoeveelheid heet water gedurende 10 minuten.

Haal het zakje uit het water en kneed het zakje glazuur goed door. Knip de bovenhoek van het zakje af en schenk het glazuur in een kommetje

Doop de kruidnoten met een tang/twee vorken in de chocolade of schenk er een beetje chocoglazuur op.

Versier de chocolade pepernoten met de discospikkers en funhagel van **Dr. Oetker Regenboogfantasie (1 strooibusje)**. Leg ze voorzichtig op een bakpapier en laat de chocolade afkoelen.