

## Pepernoot 1 strooigoed/kruidnootje

Uit het boek Maak van de noot een deugt 2011

Marije Sietsma,Karin Sitalsing,Helga de Graaf

In de Panorama van 1940 stond een recept van kruidnootjes

Het blad noemde ze pepernoten. Vanaf dat moment is er verwarring over de benaming.

Recept:

75 gram boter

70 gram bruine basterd

15 gram melk

25 gram gram keukenstroop

2 gram zout

150 gram zeeuwse bloem

6 gram bakpoeder

5 gram speculaaskruiden

1 gram geraspte nootmuskaat

5 gram cubebe ( staart ) peper fijngestampt

Boter,basterd,melk,zout en keukenstroop mengen.

Daarna de zeeuwse bloem de bakpoeder en de specerijen.

Laat dit deegje een nacht rusten,rol er vervolgens knikkers van en druk ze iets plat.

Bak ze af op 155.C ± 20 minuten