



## Pepernootrotsjes

Zin in een overheerlijk en gemakkelijk recept? Maak dan deze pepernootrotsjes! Ze zijn niet alleen lekker in Sinterklaas tijd, maar eigenlijk het hele jaar door.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110  
4,75 €



FunCakes Chocolat à Fondre Blanc  
350g

F30115  
9,25 €



FunCakes Chocolat à Fondre au Lait  
350g

F30110  
9,69 €



Patisse Rouleau Papier Étroit  
10cmx25m

P1703  
4,05 €

## **Ingrediënten**

- 250 g FunCakes mix voor Koekjes
- FunCakes Speculaaskruiden
- FunCakes Chocolate Melts Puur
- 75 gram koude boter
- ½ ei
- Snufje zout

## **Overige benodigheden**

- Bakplaat bekleed met bakpapier

## **Stap 1: Het maken van de pepernoten**

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix voor Koekjes, de boter, het ei, de speculaas kruiden en het snufje zout door elkaar en kneed het tot een deeg. Rol van het deeg kleine balletjes en bestrijk ze naar wens met ei. Plaats de balletjes op de bakplaat en bak ze in circa 10-15 minuten.

## **Stap 2: Smelt de chocolade in een kom**

Doe 200 gram melk chocolade melts in een plastic of glazen kom. Plaats deze kom in de magnetron en smelt de melts op maximaal vermogen ( $\pm$  800 Watt). Haal de chocolade elke 15 tot 20 seconden uit de magnetron en roer het goed door zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreidt. Blijf dit herhalen tot de chocolade bijna volledig gesmolten is; kleine stukjes chocolade mogen nog zichtbaar zijn. Stop met verwarmen en roer de chocolade goed door tot alle stukjes chocolade opgelost zijn en een gelijkmatige chocolademassa is verkregen.

## **Stap 3: Roer de pepernootjes door de chocolade**

Roer de pepernootjes er doorheen totdat ze allemaal met een laagje chocolade bedekt zijn. Leg een vel bakpapier neer en schep er met twee lepels hoopjes op. Smelt 50 gram witte chocolade melts op dezelfde manier en decoreer de rotsjes door er met een lepel streepjes witte chocolade op te gieten. Laat ze opstijven in de koelkast.