

Knapzak met pepernoten van de glutenvrije Piet

voor 10 kinderen

Ingrediënten

- 100 g boekweitmeel (let op het glutenvrije keurmerk)
- 100 g rijstemeel
- 100 g koude boter
- 125 g bruine basterdsuiker
- 2 eieren
- 1 theel. bakpoeder
- 5 gram speculaaskruiden (glutenvrij)
- ½ zakje vanillesuiker
- Mespuntje zout

Speciale benodigheden

- 10 gekleurde papieren servetjes
- 10 stokken van ongeveer 40 centimeter
- 10 Stukjes cadeaulint van ongeveer 50 centimeter

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 175 graden. Hete lucht: 155 graden.
- Meng meel, basterdsuiker, vanillesuiker, bakpoeder, speculaaskruiden en zout in een kom. Doe de boter in de kom en snij deze in kleine stukjes. Doe er 1 ei bij.
- Kneed met een koele hand een goed samenhangende deegbal.
- Laat het deeg 1 uur in de koeling opstijven.
- Vet een bakplaat in en bestrooi hem met rijstmeel of gebruik bakpapier of bakvellen.
- Rol van het deeg dunne strengen en snijd hier kleine stukjes van af.
- Rol de stukjes met de handen tot bolletjes.
- Leg de pepernoten op de bakplaat.
- Bak de pepernoten in het midden van de oven en kijk na + 10 minuten of ze gaar zijn.
- Ze voelen dan nog wel zacht aan, maar moeten als je ze doorsnijdt van binnen luchtig zijn.
- Als het een dikke compacte massa is, moeten ze nog iets langer in de oven.
- Kijk dan na 5 minuten weer, net zo vaak totdat ze gaar zijn.
- Haal de pepernoten meteen van de bakplaat anders worden ze te droog.
- Verdeel de pepernoten als ze afgekoeld zijn over de servetjes.
- Knoop de servetjes dicht met een cadeaulint.
- Knoop het buideltje met het cadeaulint aan de stok.
- Klaar is de knapzak voor Zwarte Piet.

Veel plezier!