



• Recept •

Pepernoten van klei

Boodschappenlijstje

- witte bloem
- babyolie of olijfolie
- citroensap
- speculaaskruiden
- zout

Overige benodigheden

- lepel om te roeren
- mengkom
- waterkoker met ca. 450 ml water



Aan de slag

Doe ca. 400 gram witte bloem, 200 gram zout, 3 eetlepels olie, 2 eetlepels citroensap en 2 theelepels speculaaskruiden in een kom en roer alles goed door elkaar. Voeg ongeveer de helft van het kokendhete water toe.

Let op! Roer eerst de helft van het water door het mengsel en voeg daarna al roerend mondjesmaat meer water toe. Het mengsel wordt al snel te nat en te plakkerig. Wees dus niet te enthousiast met het water.

Roer alles goed door met de lepel en kneed daarna met je handen. Ruik intussen een keer aan de klei om te bepalen of je nog wat meer speculaaskruiden moet toevoegen. Deze ruiken sterk, dus wees ook hier voorzichtig mee!

Tip

Wil je de klei wat donkerder maken? Voeg dan, in plaats van de speculaaskruiden, wat cacao toe om de klei te kleuren. De klei ruikt dan heerlijk naar chocolade. Ook lekker!