

# Peperkoek voor kerst

10 porties



eenvoudig

tot 40 Min.

**Ingrediënten:****Voor het deeg:**

1000 g roggebloem  
zout  
80 g speculaas kruiden  
1 koffiel. kaneel  
citroenrasp van 1/2 citroen  
100 g hazelnoten of walnoten  
500 g honing  
240 g boter  
240 g poedersuiker  
4 eieren  
1 zakje Dr. Oetker Backin  
Bakpoeder  
2 eetl. water (koud)

**Voor de afwerking:**

Dr. Oetker Chocoladestiften

**1 Voor de bereiding:**

Zeef de bloem met het zout boven het aanrecht. Maak in het midden een kuiltje en doe hierin de kruiden, het aroma en de noten. Verwarm de honing, de boter en de suiker in een pannetje tot 40 - 50°C. Laat het honingmengsel afkoelen en schenk het daarna in het kuiltje.

**2** Klop de eieren los en voeg ze aan de massa toe. Los de Backin op in water op en doe het erbij. Kneed de ingrediënten vanuit het midden tot een samenhangend deeg ontstaat. Zet het deeg 1 uur op een koude plaats.

**3** Rol het deeg tot 1 cm dik uit op een met bloem bestoven aanrecht uit. Steek met een uitsteekvormpje koekjes uit het deeg. Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in het midden van de voorverwarmde oven goudbruin.

**Elektrische oven: 180 °C****Heteluchtoven: 175 °C****Plaats in de oven: Middelste deel****Baktijd: ongeveer 10 minuten**

**4** Laat de koekjes afkoelen op een rooster. Versier de koekjes nadien naar wens met de witte chocoladestift.