

# Holländische Pepernoten

## Zutaten

Für 1 Blech (ca. 40 Kekse)  
100 g Mehl  
1 TL Backpulver, gestrichen  
60 g Butter, kalt  
50 g brauner Zucker  
Eine Prise Salz  
1 EL Milch  
1 EL Spekulatiusgewürz



## Zubereitung

100 g Mehl mit 1 TL Backpulver in eine Schüssel sieben.  
50 g brauner Zucker hineingeben.  
1 EL Spekulatiusgewürz hinzufügen.  
60 g kalte Butter in Stücke zupfen und hinzufügen.  
Dann den Teig kneten.  
In Frischhaltefolie verpacken und wenn möglich einen Tag lang in den Kühlschrank legen, damit sich dort die Gewürze entfalten können.

Den Teig in 2 gleich große Teile schneiden.  
Daraus 2 Rollen formen, die etwa 1 cm dick sind.  
Jeweils 1 cm große Stücke davon abschneiden  
Aus den 1 cm x 1 cm großen Teigstückchen kleine Kugeln formen.

Die Pfeffernüsse im vorgewärmten Backofen bei 160°C für ca. 15 - 25 Min. backen bis sie hellbraun sind.

Auf dem Backblech auskühlen lassen.

**Eet smakelijk!** 😊

*Guten Appetit*

