



# KRUIDNOTEN GEVULD MET MARSEPEIN

## INGREDIËNTEN

---

### VOOR 50-60 STUKS

#### *Voor de kruidnoten*

- 250 g zelfrijzend bakmeel of 250 g bloem + 2 tl bakpoeder
- 150 g ongezouten koude roomboter
- 125 g donkere basterdsuiker
- 1,5 el speculaas- en koekkruiden
- 50-60 ml melk
- ½ tl zout

#### *Voor de marsepein*

- 150 g amandelen
- 150 g kristalsuiker
- enkele druppels water (bijna een theelepel)

#### *En verder*

- Keukenmachine

#### **Bereidingstijd:**

Vorbereiden: 30 minuten

Bereiden: ca. 3 uur

## BEREIDING

---

Gebruik gepelde amandelen voor de marsepein. Je kunt ook bruine amandelen nemen en deze van hun vliesje ontdoen. Breng in een steelpan water aan de kook, dompel de amandelen 5-10 tellen onder. Giet af in een vergiet. Leg de amandelen op een handdoek, pak de punten bij elkaar en maak er een pakketje van. Wrijf de schilletjes eraf.

Hak de amandelen grof en doe ze samen met de suiker in een keukenmachine. Laat pulserend of anders telkens kort draaien, zodat de noten niet te warm worden. Voeg dan enkele druppels water toe. Laat weer draaien. Herhaal dit tot je een stevige pasta hebt. Kneed door en vorm tot een blok. Verpak en leg minimaal 24 uur in de koelkast.

Meng alle ingrediënten voor het deeg in een keukenmachine of doe het met de hand. Vorm er een plak van, verpak in plasticfolie en laat minimaal een half uur, maar liever langer, koelen in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht).

Vorm deeg en marsepein tot balletjes, waarbij de deegballetjes iets groter moeten zijn. Rol hiervoor deeg en marsepein uit tot een rol en snijd deze in stukjes. Is de marsepein te droog, dan kun je dit oplossen door je handen nat te maken en het nog eens door te kneden.

Druk een deegballetje plat tot een schijfje. Strooi eventueel wat bloem op je werkblad als het wat plakkerig is. Leg er een balletje marsepein op en vouw het deeg eromheen. Rol tussen je handen glad.

Leg een vel bakpapier op de bakplaat en verdeel de deegballetjes erover in schuine rijen. Houdt ongeveer de doorsnede van ruim 1 balletje afstand. Het deeg zal tijdens het bakken nog rijzen.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de pepernoten ongeveer 12-15 minuten. Laat ze niet te donker worden, want dan worden ze te hard en droogt de marsepein erg uit. Haal de pepernoten uit de oven en laat goed afkoelen. Houd er rekening mee dat de marsepein erg heet is mocht je

meteen willen proeven. Ook zal het deeg tijdens het afkoelen nog knapperig worden.

Tip: bak je de pepernoten in twee keer, houd er dan rekening mee dat de bakplaat dan al heet is. Ik begon met 180°C, maar dat was voor de tweede portie echt te heet. Stel daarom de temperatuur voor de 2e ronde op 170°C en bak de pepernoten eventueel iets langer.

Bewaar de afgekoelde pepernoten in een afgesloten bus.