

Ayurvedische PEPERNOTEN



Wat je nodig hebt

100 gr speltmeel
25 gr volkoren rijstmeel (of gebruik een mengsel van 60/40 rijstmeel en amandelmee voor glutenvrij)
65 gr boter of ghee
4 el amandelmelk
1,5 tl specerijen mix
55 gr pure suiker (muscovado, oerzoet, jaggary)
1 tl bakpoeder

- Kaneel 3 tl
- Anijszaad 1 tl
- Korianderzaad ½ tl
- Piment ¾ tl
- Kruidnagel ¾ tl
- Kardemom ¼ tl
- Gember ½ tl

Hoe je het maakt

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Meng de droge ingrediënten samen: meel, specerijen, suiker, bakpoeder
3. Voeg de boter en melk toe en kneed goed
4. Maak kleine ronde balletjes en leg deze op een bakplaat
5. Bak ze in ongeveer 15 minuten gaar, ze moeten daarna nog even afkoelen en hard worden

