

MORE PLEASURE. LESS GUILT.  
**ZÛSTO**<sup>®</sup>  
— made in Belgium —

# PEPERNOTEN

## ZONDER SUIKER



BEREIDING: 10 MIN  
KLAAR IN: 30 MIN

**500** GRAM PEPERNOTEN



GEMAKKELIJK

BIJ SINTERKLAAS HOREN PEPERNOTEN, MAAR WIST JE DAT EEN PEPERNOOT VOOR EEN DERDE BESTAAT UIT SUIKER? MAAK ZE EENS ZELF MET ZÛSTO, DIT IS EEN STUK GEZONDER, ZO KUN JE GERUST EEN EXTRA HANDJE ETEN!

# BEREIDING

## VOOR DE PEPERNOTEN

1. Zeef het bakmeel in een kom en voeg een mespunt zout toe. Voeg de Zusto toe en roer er de specerijen door.
2. Voeg ongeveer 6 eetlepels melk toe aan het bloemmengsel en voeg 100 gram koude boter in kleine blokjes toe.
3. Meng het geheel en kneed het tot een soepel deeg.
4. Laat het deeg 10 minuten rusten in de koeling.
5. Zet de oven op 175 graden Celsius en vet een bakblik in, of maak gebruik van een bakpapiertje.
6. Rol het deeg uit tot een rolletje en snij er partjes van.
7. Maak van de partjes kleine balletjes ter grootte van een knikker en leg ze van elkaar af op het bakblik. Zodra alle balletjes zijn gemaakt, bestrijk ze dan met een kwastje met water. Je kunt ook melk gebruiken, dat geeft een mooier korstje, maar is niet traditioneel.
8. Zet het bakblik in de voorverwarmde oven en laat de pepernoten ongeveer 10 minuten bakken. Pas op dat ze niet te bruin worden, dit geeft een bittere smaak.
9. Bewaar de pepernoten – als ze niet meteen opgaan – in een koekblik.

## INGREDIËNTEN

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 125 gram Zusto
- 4 theelepels speculaaskruiden
- een mespunt zout
- 100 gram koude harde boter
- 6 eetlepels melk

## DEEL JE CREATIES MET ONS!

#ZUSTO



We horen graag wat jij van Zusto vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op met een van onze social media kanalen.



ZUSTO© IS EEN REVOLUTIONAIRE 1 OP 1 SUIKERVERVANGER DIE ENKEL VOORDELEN BIEDT:  
HET IS VEELZIJDIG, BEVAT 4X MINDER CALORIEËN DAN SUIKER EN IS MAKKELIJK TE VERWERKEN.