

Oma Beers geheime recepten ♥

Pepernotentaart

Ingrediënten

200 gr zelfrijzend bakmeel
200 gr suiker
200 gr zachte boter
1 zakje vanillesuiker
2 theelepels koekkruiden
Snufje zout
4 eieren
50 ml melk
Paar druppels amandelaroma
150 gr pepernoten



Extra toevoegen:

- 1 ons warmte
- 2 lepels geduld
- een handvol
fijne herinneringen

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160 graden. Vet de springvorm in en bestuif met wat bloem. Mix de boter, suiker en vanillesuiker tot een romige massa. Voeg 1 voor 1 de eieren toe en blijf nog 2 minuten doorkloppen. Doe het zelfrijzend bakmeel er in kleine hoeveelheden bij. Voeg het snufje zout, de koekkruiden en eventueel amandelaroma toe. Roer op het laatst de pepernoten erdoor en giet de massa in de springvorm. Laat 50 tot 60 minuten bakken op 160 graden middenin de oven op een rooster.