

Research Lizet Kruijff

Uitvoering Cees Holtkamp

Pepernoot 1

Met boter bereid, krokant, speculaasmaak, met cubebe (staart) peper, rond dopje, donkerbruin.
Ook wel kruidnootje genoemd.

Pepernoot 2

Gerrit van den Brenk ± 1753

Zachte brok, lichtbruin, anijsmaak, onregelmatige vorm, met honing, anijs en roggebloem.

Dit is de klassiek pepernoot zoals wij hem kennen.

Pepernoot 3

Volgens Daatje de Hollandsche keukenmeid 1905

Krokant, lichtgekruid, licht van kleur, gehakte sinaasappel, rietsuiker, ei, meel.

Om in de wijn of koffie te dopen.

Duitse Pepernoot 4

1794

Licht van kleur, krokant, gehakte amandelen, met kruidnagel, kaneel, piment, witte peper en nootmuskaat. Om in de wijn of koffie te dopen.

Pepernoot 5

Volgens de Utrechtse Keukenmeid 1771

Licht van kleur, peperig, krokant, sucade, kaneel, nootmuskaat, cubebe (staart) peper, cardamon, anijszaad Om in wijn of koffie te dopen.

Pepernoot 1 strooigoed/kruidnootje

Uit het boek Maak van de noot een deugt 2011

Marije Sietsma, Karin Sitalsing, Helga de Graaf

In de Panorama van 1940 stond een recept van kruidnootjes

Het blad noemde ze pepernoten. Vanaf dat moment is er verwarring over de benaming.

Recept:

75 gram boter

70 gram bruine basterd

15 gram melk

25 gram gram keukenstroop

2 gram zout

150 gram zeeuwse bloem

6 gram bakpoeder

5 gram speculaaskruiden

1 gram geraspte nootmuskaat

5 gram cubebe (staart) peper fijngestampt

Boter, basterd, melk, zout en keukenstroop mengen.

Daarna de zeeuwse bloem de bakpoeder en de specerijen.

Laat dit deegje een nacht rusten, rol er vervolgens knikkers van en druk ze iets plat.

Bak ze af op 155.C ± 20 minuten

Pepernoot 2

Van Gerrit van den Brenk ± 1753,vertaald naar heden

Recept:

Deel 1

150 gram honing

40 gram water

100 gram bruine basterd

Dit samen verhitten tot ± 90.C

Deel 2

300 gram roggebloem

3 gram zout

Dit samen met deel 1 vermengen en minimaal 1 dag laten rijpen.

Deel 3

12 gram anijspoeder

10 gram bakpoeder

20 gram water

Meng dit door het basisdeeg en rol er flinke knikkers van zonnebloemolie aan de handen.

Bak dit ± 20 minuten in een oven van 170.C

Haal de pepernoten na het bakken uit elkaar.

Dit is de klassieke pepernoot die nu gangbaar is

Pepernoot 3

Volgens Daatje de Hollandsche keukenmeid 1905

Recept:

250 gram rietsuiker

2 eieren

250 gram Zeeuws meel

3 gram zout

10 gram bakpoeder

Rasp van een sinaasappelschil

150 gram gekonfijte sinaasappelschil fijngehakt

3 gram kaneel

3 gram gestampde kruidnagel

3 gram witte peper

De eieren met de rietsuiker wtkloppen met de rasp van de sinaasappel en het zout.

Het meel en de bakpoeder eraan toevoegen.

Vervolgens kruidnagel, kaneel en witte peper erbij.

Tenslotte de gehakte gekonfijte sinaasschil erbij

Dit alles goed doorkneden en knikkers van rollen.

Bakken op 160.C zo'n 20 minuten.

Pepernoot 4

Duitse pepernoten 1794

Recept:

250 gram rietsuiker

2 eieren

250 gram meel

10 gram bakpoeder

3 gram zout

150 gram amandelen gehakt

Rasp van een citroen

3 gram versgeraspte nootmuskaat

6 gram kaneel

Mespuntje kruidnagel

2 gram piment

2 gram witte peper

Rietsuiker ei en citroenrasp loskloppen

Daarna het meel, bakpoeder en het zout toevoegen.

Gehakte amandelen, nootmuskaat, kaneel, kruidnagel en piment toevoegen.

Goed doorkneden en knikkers van rollen.

Bakken op 160.C ± 20 minuten

Pepernoot 5.

Volgens de Utrechtse Keukenmeid 1771

Recept:

250 gram rietsuiker

2 eieren

Rasp van een citroenschil

250 gram Zeeuws meel

10 gram bakpoeder

3 gram zout

150 gram fijngessneden sucade

3 gram kaneel

2 gram versgeraspte nootmuskaat

2 gram kardemom

2 gram anijszaad

5 gram cubebe (staart) peper fijngestampt

Suiker,eieren,loskloppen met citroenrasp.

Daarna toevoegen het meel,bakpoeder en het zout.

Hierna de kaneel,nootmuskaat,staartpeper en anijszaad.

En als laatste de gehakte sucade doorkenden.

Hiervan knikkers rollen.

Bakken op 160.C 20 minuten.

Pepernoot 1

Met boter bereid, krokant, speculaassmaak, met cubebe (staart) peper, rond dopje, donkerbruin. Ook wel kruidnootje genoemd.

Pepernoot 2

Gerrit van den Brenk ± 1753

Zachte brok, lichtbruin, anijssmaak, onregelmatige vorm, met honing, anijs en roggebloem.

Dit is de klassiek pepernoot zoals wij hem kennen.

Pepernoot 3

Volgens Daatje de Hollandsche keukenmeid 1905

Krokant, lichtgekruid, licht van kleur, gehakte sinaasappel, rietsuiker, ei, meel. Om in de wijn of koffie te dopen.

Duitse Pepernoot 4

1794

Licht van kleur, krokant, gehakte amandelen, met kruidnagel, kaneel, piment, witte peper en nootmuskaat. Om in de wijn of koffie te dopen.

Pepernoot 5

Volgens de Utrechtse Keukenmeid 1771

Licht van kleur, peperig, krokant, sucade, kaneel, nootmuskaat, cubebe (staart) peper, cardamon, anijszaad Om in wijn of koffie te dopen.

Pepernoot 6**Volgens Kruidvat****Kruidnoten**

Tarwebloem, suiker, plantaardige olien, bruine bastaardsuiker, kleurstof, specerijen (kaneel), rijsmiddelen E 450, E 500 en E 503, magere melkpoeder

Pepernoot 7**Volgens Bolletje****Kruidnoten**

Tarwebloem, suiker, plantaardige vetten, glucose- fructosestroop, kruidnootjes kruiden (kaneel), rijsmiddel E 500, E 450, gebrande suiker, zout, emulgator