

Ingrediënten voor 10 personen

250 gram poedersuiker, 1 ei, 5 druppels pepermuntolie (kun je bij de apotheker krijgen), 100 gram pure chocolade

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Kinderkeuken  
**Soort\_gerecht:** Tussendoortje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## verfrissende pepermuntjes

Lekkere pepermuntjes die je zelf kunt maken

### Hulpmiddelen

Kom, garde, zeef, vork, deegroller, uitsteekvormpjes, bakpapier, (pannetje, kom die in het pannetje past, lepel), eischeider

### Bereidingswijze

1. Breek een ei. Scheid eierdooier en het eiwit. Klop het eiwit met een garde tot het schuimt (niet stijf kloppen). Voeg er daarna enkele druppels pepermuntolie aan toe. (ongeveer 5 druppels) 2. Zeef de poedersuiker boven de kom. Roer het mengsel tot je een stevig deeg krijgt dat je kunt uitrollen. Doe er eventueel nog meer poedersuiker bij. Kneed het deeg tot het glad is. 3. Bestrooi de tafel of het keukenaanrecht en de deegrol met poedersuiker. Rol het pepermuntdeeg uit tot het ongeveer 1 cm. dik is. Snijd dan met een uitsteekvormpje pepermuntjes uit het deeg. Leg op de tafel een stuk bakpapier en laat de pepermuntjes hierop 1 uur hard worden. Klaar!!!

### Serveertips

4. Breek de chocolade in stukjes en doe ze in een kleine kom. Breng daarna in een pannetje waar die kom in past, water aan de kook. Haal dan de pan van het vuur, plaats de kom chocolade erin en roer tot de stukjes gesmolten zijn. 5. Roer de chocolade tot je een glad mengsel krijgt. Doop de pepermunten in de chocolade, maar zorg ervoor dat ze maar voor de helft met chocolade bedekt zijn. Laat daarna de snoep hard worden. Klaar!!! (Je kunt de snoepjes ook in een trommeltje doen en cadeau geven)

