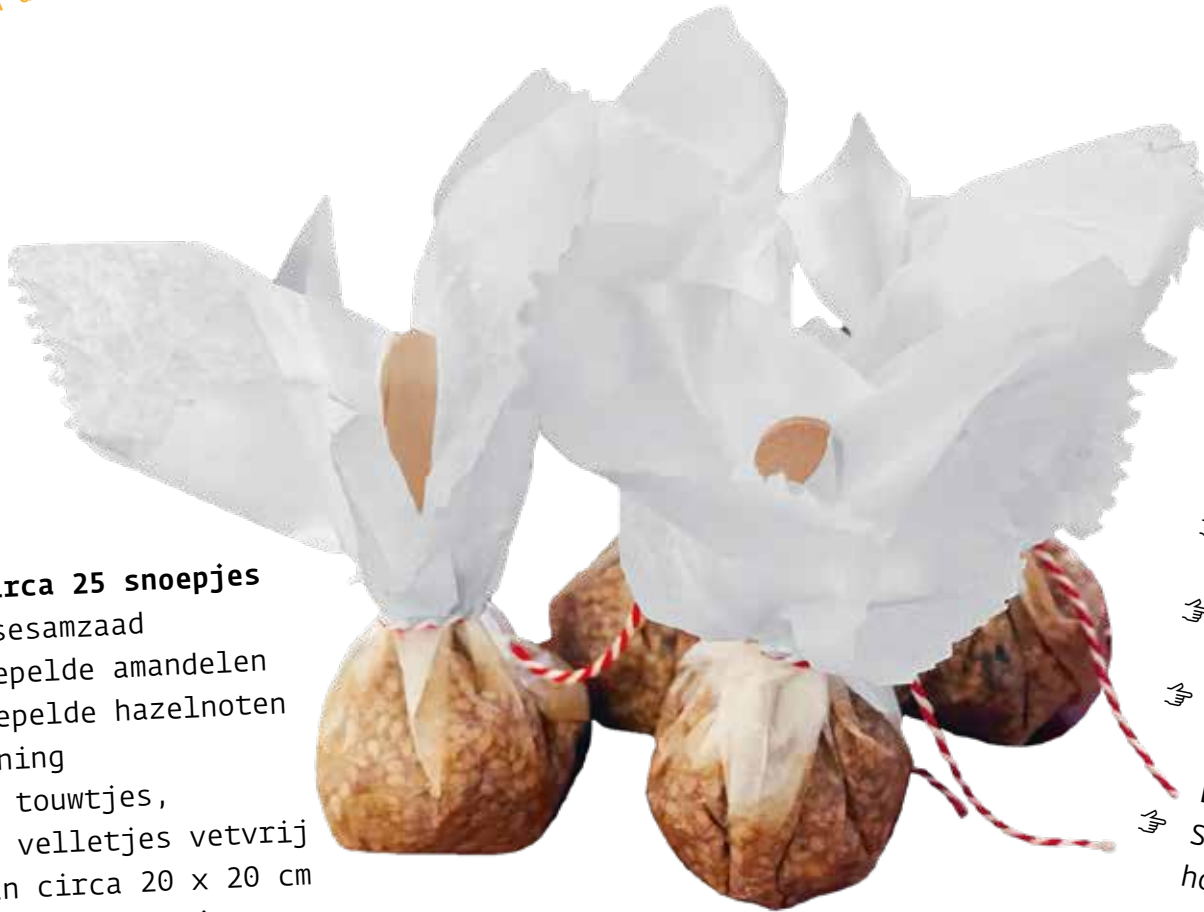


getest door **Magani** (Anaïs (12) & Magali (9) Wiersma)
Hoera, ik ben jarig en...
Opgetekend door historisch kookatelier **eet!verleden**

ga trakteren op Itria!
Honing-notensnoepjes
uit de Griekse Oudheid



Nodig voor circa 25 snoepjes

- ☞ 100 gram sesamzaad
- ☞ 50 gram gepelde amandelen
- ☞ 50 gram gepelde hazelnoten
- ☞ 200 ml honing
- ☞ Snoepjes: touwtjes, vierkante velletjes vetvrij papier van circa 20 x 20 cm
- ☞ Lollies: houten stokjes en gebakvoimpjes



Tip: op eetverleden.nl staan nog meer bijzondere recepten uit een ver verleden.

- Zo maak je honing-notensnoepjes**
- ☞ Rooster de noten, laat ze afkoelen en hak ze in stukjes.
 - ☞ Rooster het sesamzaad.
 - ☞ Breng de honing in een pannetje aan de kook tot het gaat schuimen.
 - ☞ Zachtjes op een lage temperatuur exact 7 minuten laten pruttelen.
 - ☞ Roer de nootjes en het sesamzaad krachtig door de honing heen.
 - ☞ Laat het een beetje afkoelen.
 - ☞ Schep met twee theelepels kleine hoopjes op de papiertjes. Kneed er een balletje van en maak het papiertje dicht met een touwtje.
 - ☞ Leg de snoepjes op een dienblad in de koelkast om op te stijven.

Mmmm...