

KRUIDNOTEN

Voor ongeveer 70 stuks

Ingrediënten



250 gram zelfrijzend bakmeel



125 gram donkerbruine basterdsuiker



4 tl speculaaskruiden



snuf zout



100 gram ongezoeten roomboter



6 el melk

Dit heb je ook nodig

beslagkom • (hand)mixer • bakplaat • bakpapier

BEWAREN

In een trommel buiten de koelkast blijven de kruidnoten minimaal een week goed.

Aan de bak!



1

Doe zelfrijzend bakmeel, basterdsuiker, speculaaskruiden en zout in een kom en roer door elkaar.



2

Snijd de boter in klontjes en doe samen met de melk in de kom bij de andere ingrediënten.



3

Gebruik een mixer of je handen om alle ingrediënten te kneden tot een stevig deeg.



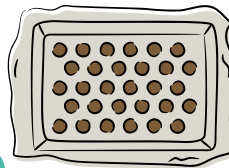
4

Je kunt nu gelijk beginnen met het maken van de kruidnoten, maar voor het lekkerste resultaat leg je het deeg een paar uur (of een hele nacht!) in de koelkast. Dan trekken de smaken goed in.



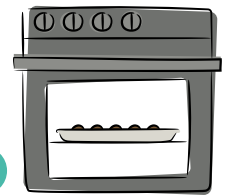
5

Pak kleine stukjes deeg en draai er balletjes van die ongeveer even groot zijn als een flinke knikker. Leg ze op de met bakpapier beklede bakplaat.



6

Zorg voor voldoende ruimte tussen de kruidnoten op de bakplaat. Als het erg vol wordt kun je de kruidnoten beter in twee delen bakken.



7

Bak de kruidnoten in ongeveer 25 minuten op 175 °C (boven- en onderwarmte).

Heb je veel meer dan 70 kruidnoten gemaakt? Dan zijn ze wat kleiner geworden en kunnen ze ook korter in de oven, probeer het eens met 20 minuten.

TIP!

