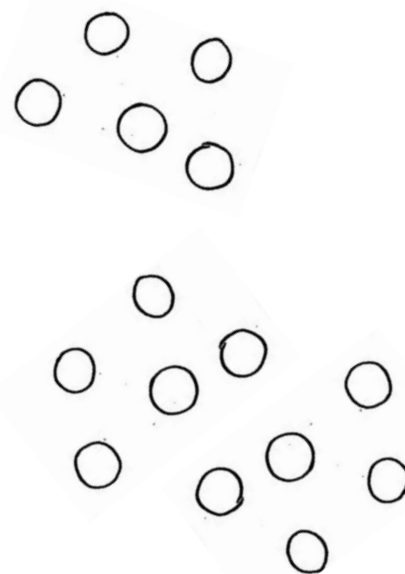


Bak je eigen

kruidnoten!

Ingrediënten

250 gram zelfrijzend bakmeel
150 gram ongezouten roomboter
125 gram donkere basterdsuiker
4 el halfvolle melk
2 el speculaaskruiden
½ tl zout



Hoe maak je ze?

Zet de oven aan, en verwarm deze voor op 160 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Pak dan een grote kom. Doe daar het zelfrijzend bakmeel, de boter, suiker, speculaaskruiden en het zout in. Kneed dit goed door elkaar. Doe er steeds een beetje melk bij, lepel voor lepel. Kneed het deeg totdat het een mooie, soepele bal is.

Van deze grote bal deeg haal je telkens een stukje af. Dit draai je tot een bolletje, zo groot als een grote knikker. Leg je bolletjes op de bakplaat met bakpapier en druk ze een beetje plat.

Bak je kruidnoten ongeveer 15 tot 20 minuten. Even laten afkoelen en genieten maar!

