

Kruidnootjes

Ingrediënten

100 gr zelfrijzend bakmeel
50 gr donkerbruine basterdsuiker
50 gr harde boter, in stukjes gesneden
2 eetlepels melk (2 cupjes koffiemelk kan ook)
4 theelepels speculaaskruiden
snufje zout

Bereiding

Meng alle ingrediënten tot een deegbal. Laat deze minimaal 10 minuten rusten in de koelkast (langer mag, dan worden de smaken nog beter vermengd). Draai knikkers van het deeg en leg deze op bakpapier of bakfolie, druk ze een beetje plat.

Verwarm de oven voor op 170 graden (hetelucht) en bak de kruidnootjes ca 12-15 minuten. De baktijd kan per oven verschillen. Let op: ze worden bij het afkoelen pas hard.

Tip: bak er eerst een paar om de oventijd te testen.

Eet smakelijk,

(recept van Carla Baas)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl