FEESTJES&ZO

BAK JE EIGEN KRUIDNOTEN

Samen kneden, rollen en smullen. Een trommel vol sintgezelligheid!

30 min. koelen | 15-20 min. bakken | Samen met een volwassene

DIT HEB JE NODIG

- [ ] 250 g bloem
- [ ] 2 tl bakpoeder
- [ ] 125 g bruine basterdsuiker
- [ ] 125 g zachte boter
- [ ] 1,5 el speculaaskruiden
- [ ] 1/4 tl zout
- [ ] 2-3 el melk

LEG OOK KLAAR

- [ ] Kom en weegschaal
- [ ] Eetlepel en theelepel
- [ ] Bakplaat en bakpapier
- [ ] Rooster om af te koelen

Tip: koude boter? Laat die eerst even zacht worden.

1 Weeg en meng

Doe bloem, bakpoeder, suiker, speculaaskruiden en zout in de kom. Meng alles en voeg de boter toe.

2 Kneed tot een deegbal

Begin met 2 eetlepels melk en kneed kort. Nog kruimelig? Voeg wat extra melk toe, tot het deeg samenhangt.

3 Even rusten

Pak het deeg in en leg het minimaal 30 minuten in de koelkast.

4 Rollen maar!

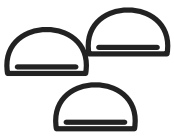
Maak kleine knikkertjes van het deeg. Leg ze met wat ruimte op het bakpapier en druk ze een klein beetje plat.

5 Tijd voor de oven

Laat een volwassene de oven voorverwarmen: 180 °C boven-/onderwarmte of 160 °C hetelucht. Bak de kruidnoten in 15-20 minuten gaar.

6 Afkoelen en delen

Een volwassene haalt de plaat uit de oven. Laat de kruidnoten afkoelen op een rooster. Ze worden knapperiger als ze afkoelen.



Mijn bakkersnaam: _____

Met wie deel jij jouw kruidnoten?

_____

Receptbasis: Rutger Bakt - kruidnoten (rutgerbakt.nl)