

Recept voor Kruidnoten en/of speculaaskoekjes

(voor HEEEEEL VEEEEEL Kruidnoten)

Wat heb je nodig?

- * 250 gram zelfrijzend bakmeel
- * 125 gram donkerbruine basterdsuiker of rietsuiker
- * 2 afgestreken eetlepels speculaaskruiden
- * Snufje zout
- * 175 gram koude, harde (room)boter
- * 2 eetlepels melk

Wat heb je nog meer nodig?

- * Bakplaat
- * Bakpapier
- * Huishoudfolie
- * Bakvormpjes (voor de speculaaskoekjes)
- * Deegroller (voor de speculaaskoekjes)

Wat moet je doen om kruidnoten te maken?

1. Verwarm de oven op 175 graden Celcius (hete lucht op 160)
2. Kneed alles door elkaar tot een dikke bal
3. Plet de bal en leg deze in huishoudfolie 30 minuutjes in de koelkast
4. Haal de geplette bal deeg uit de koeling en draai er kleine balletjes van
5. Leg de kleine balletjes op de bakplaat en druk ze een klein beetje aan, zodat ze niet meer weggrollen
6. Bak de kruidnoten net onder het midden van de oven in ca. 15 tot 20 minuten gaar

Wat moet je doen om Speculaaskoekjes te maken?

Doet stap 1 tot en met 4 hetzelfde als de kruidnoten

5. Rol je geplette bal mooi uit met een deegroller tot ca. 3/4 cm
6. Steek leuke figuurtjes uit het deeg en leg deze op de bakplaat
4. Bak de koekjes net onder het midden van de oven in ca. 15 tot 20 minuten gaar

TIP!!

Als je de keuze voor een hete lucht oven hebt, gebruik deze stand dan.
Je kruidnoten en speculaaskoekjes worden dan extra knapperig.



SMAKELIJK SNOEPEN!!!

En eerlijk delen hè?!